

pizza e pasta

ITALIANA

SETTEMBRE
NUMERO: 8

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX



Incantesimo napoletano.



Ancora e solo dal grano.

Pochi sanno che una buona miscela di grano dà vita ad una magica armonia tra la farina e le mani del maestro impastatore, cultore della tradizione napoletana. Ottenere un piccolissimo, perfetto granello di farina necessita di una grande attività. Il grano è selezionato con la massima cura partita per partita, con specifiche analisi di laboratorio. È **macinato lentamente** per lasciare infatti glutine, amido e gusto. **Senza additivi** lavorato seguendo un diagramma specifico. Il segreto c'è, non si vede, ma si gusta al primo assaggio.



Neapolis

510°C

Neapolis 510°C il più potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.

"Il calore è un ingrediente.

Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Marinella



**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 - morettiforni.com

AZIENDE

Alfichef	p. 11
Amarcord	p. 95
Ambrogi Forni srl	p. 15
As Group	p. 44
Beerattraction	p. 97
CAD	p. 29
Ceky	p. 61
Cirio - Conserve Italia	p. 17
Denti Industria Molitoria	p. 128 - 129
Eurial	p. 143
Familia	p. 107
Formalactis	p. 36 - 37
Frescolat	p. 139
Gi Metal	p. 53
Glutenfree - Lactosefree Expo	p. 8
Greci Prontofresco	p. 83
Greensfood - My Dibel	p. 71 - 87
Host	p. 105
Izzo forni	p. 115
La Torrente	p. 32 - 33
Latteria Montanari	p. 135
Lilly Codroipo	p. 75
Linea Dori	p. 40
Lira Ristoparma	p. 111
Magic Cooker	p. 125
Manfuso Conserve	p. 25
Max Box	p. 134
Mecnosud	p. 57
Molecola	p. 23
Molino Agugiaro e Figna - 5 Stagioni	p. 18 - 19
Molino Antimo Caputo	p. 2
Molino Bongiovanni	p. 27
Molino Chiavazza	p. 55
Molino Dallagiovanna	p. 35
Molino Naldoni	p. 113
Molino Pasini	p. 7
Molino Perteghella	p. 91
Molino Piantoni	p. 81
Molino Pivetti	p. 137
Molino Rachello	p. 121
Moretti Forni	p. 3
Mozzarè	p. 45
New Plast	p. 82
Novafunghi	p. 127
Novaltec	p. 73
OEM Aligroup	p. 133
O Sole e Napule	p. 9
Pavesi Rimini	p. 50
Pizzamaster	p. 67
Polin	p. 144
Refrattari Pavesi Modena	p. 123
Refrattari Regello	p. 77
Rispo	p. 117
Ristora Hotel Sicilia	p. 109
Sanfelici	p. 79
Sial	p. 136
Sitta	p. 62 - 63
Smoki	p. 131
Solania	p. 41
Tanagrina Ind. Alimentare	p. 101
Ventidue	p. 119
Viander	p. 47, 49, 51

Sommario



EDITORIALE _____ 6

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ 8

a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA _____ 10

a cura di Patrizio Carrer

Abbiamo bisogno di certezze _____ 12

di Giampiero Rorato



16

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

Un focus sulla Pizza Napoletana e sulla ristorazione della Campania

a cura della redazione

Enzo Coccia _____ 20

Salvatore Grasso _____ 24

Marco Quintili _____ 30

Salvatore Lioniello _____ 38

Salvatore Santucci _____ 42

Umberto Fornito _____ 46

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

Pasquale Torrente _____ 52

e la passione per il fritto

di Patrizio Carrer



Gennaro Nasti _____ 58

da Napoli a Parigi per la pizza

di Patrizio Carrer

60



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

Vincenzo Palermo il vincitore della pizza napoletana STG

a cura della redazione



68



SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

Un successo Made in Italy che si chiama Fratelli La Bufala

a cura della redazione

72



SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

Rossopomo- doro, da Napoli in tutto il mondo

a cura della redazione

Farinella _____ 78

a cura della redazione

I Masanielli _____ 84

di Caterina Orlandi

SPECIALE PIZZA
NAPOLETANA

David Rocco's

Dolce Vita _____ 88

di Caterina Orlandi

LA BIRRA

I pizzaioli campani e la birra artigianale

di Alfonso Del Forno



IL VINO _____ 98

il Biancolella

di Giampiero Rorato

LA SCIENZA _____ 102
DELL'ALIMENTAZIONEIl caffè, l'oro nero
di Napoli - 1° parte

di Marisa Cammarano

IL DOLCE _____ 106

Cioccolato,
frutti rossi e Kirsch

di Laura Nascimben

Il Limoncello _____ 110

di Caterina Vianello

Napoli
Pizza Village _____ 116

a cura della redazione

LA STORIA _____ 118
DELLA PIZZADalla schiacciata
alla pizza

di Giampiero Rorato

STORIE DI ALIMENTAZIONE
E GASTRONOMIA _____ 122Il pranzo ai piedi
delle piramidi

- 2° parte

di Stefano Buso

cercasi/offresi
Pizzaioli:
**ISTRUZIONI
PER L'USO**

- 2° parte

di Cristina Mandolin

130



EVENTI _____ 138

— Giropizza 2018



140

SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI

Originalità, ristorazione e turismo

di Giampiero Rorato

La ristorazione italiana è una delle colonne portanti del movimento turistico che, da alcuni anni, anche grazie ai lungimiranti provvedimenti del precedente ministro Franceschini, ha ripreso finalmente a crescere, ampliando l'interesse dei turisti stranieri non solo per il mare, la montagna e i laghi; non solo per Roma, Venezia e Firenze; ma anche per le altre grandi città, come Milano, Napoli, Palermo e molte città di provincia, come, ad esempio, Verona, Lucca, Ferrara, Perugia, Bari, Caserta, Matera, oltre alle tantissime città d'arte, in molti casi, specie al Centrosud, ricchissime di reperti archeologici greci e romani e di monumenti longobardi, arabi, normanni, svevi, spagnoli.

Questo straordinario sviluppo che sta interessando l'intera Italia, isole comprese, l'ha ben sottolineato di recente Giorgio Palmucci, presidente di Confindustria alberghi: «Il turismo in Italia - ha detto - sta attraversando una fase molto importante. Da un lato diversi fattori hanno concorso in questi anni a un complessivo rilancio del Paese, dall'altro l'intero settore, a livello internazionale, è attraversato da profondi e veloci cambiamenti che aprono la strada a grandi opportunità, ma anche ad alcuni rischi su cui sarà necessario riflettere e agire in fretta. Penso all'abusivismo diffuso e ad altre forme che, in particolare nell'ambito della ricettività, si sono enormemente moltiplicate senza regole». I problemi non mancano, certo, ma i successi ottenuti sono enormi e hanno prodotto, fra l'altro, molti nuovi posti di lavoro, mostrando una strada sulla quale conviene proseguire.

In questo quadro, l'ospitalità e la ristorazione giocano un ruolo fondamentale ed è bene che il nuovo Ministro del Turismo, sulla scia dei felici accordi presi in precedenza tra Ministro delle Risorse Agricole, Ministero della Cultura e del Turismo e Accademia Italiana della Cucina, si impegni non tanto a promuovere l'Italia all'estero - ormai ci conoscono tutti e poi bastano i social - ma a migliorare l'efficienza del complesso sistema ristorativo-alberghiero con interventi mirati a ulteriormente qualificare la professionalità degli operatori oltre a ammodernare le strutture secondo i più attuali criteri internazionali.

La bellissima estate che sta per concludersi, con piena soddisfazione degli operatori turistici e delle realtà ristorative e alberghiere, sia il presupposto per nuovi solidi impegni delle istituzioni per rendere l'Italia ancor più ricercata quale Paese del Bello e del Buono, caratteristiche che già possiede, e che possono essere ulteriormente sviluppate, valorizzando le professionalità e migliorando le strutture ricettive...

www.giampierororato.blogspot.com

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia

n. 1019 del 02/04/1990

Anno XXIX - n.8 Settembre 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE

via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)

Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007

E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus,
Elena Cazzuffi — Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA illustrazione di Elisa Favrin

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea
Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben,
Caterina Orlandi, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia,
P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Ma-
gazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



**ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA**

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN AB- BONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348

dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
- Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



MOLINO PASINI VI CONDUCE ALLA SCOPERTA DELLA LINEA PIZZERIA

VERDE

APPROVATA AVPN

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



FIERA DI
RIMINI
17/20.11.2018



SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO E DEI PRODOTTI **SENZA GLUTINE**

TRENDS • EVENTS • SOURCES • NETWORK • TRADE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU



organizzato da:

Exmedia

PART OF

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Promoting the future



con il supporto di:





il gusto della qualità
il Firmato
Alfano Calabrese



osoleenapule.it

Il Palio del Grano di Caselle in Pittari

Grande successo per la 14esima edizione del Palio del Grano, manifestazione che si svolge a Caselle in Pittari, in provincia di Salerno e che coinvolge 8 rioni di Caselle in Pittari e 8 località gemellate con la città che ospita l'evento. Lo scorso 15 luglio i partecipanti alla manifestazione si sono dati battaglia in una gara di mietitura del grano a mano, un'attività che si lega con le antiche tradizioni contadine del territorio campano e che mira a sensibilizzare il pubblico sulle tradizioni rurali e sul ruolo importante che queste hanno avuto per le comunità. Anche quest'edizione del Palio del Grano è stata preceduta dal Camp di Grano, un'interessante esperienza rurale che anticipato lo svolgimento del palio: un percorso di vita rurale per apprendere dai contadini l'arte della mietitura tradizionale e dei processi di lavorazione del grano fino alla molitura in mulino a pietra ad acqua, per arrivare poi alla panificazione naturale con lievito madre.



Stagione 2018, camerieri e baristi sempre più richiesti

L'estate 2018 è stata tra le stagioni estive con il maggior numero di offerte lavorative per la ristorazione e l'accoglienza. E' quanto riporta un'indagine realizzata dal sito infojobs sulle professioni estive e che conferma quanto già affermato in precedenza dagli addetti ai lavori del settore: c'è una grande domanda di figure professionali come cameriere, barista, pizzaiolo. Secondo il sito Infojobs che monitora il mercato del lavoro stagionale, la figura professionale più richiesta è stata quella del cameriere non necessariamente con un'esperienza pregressa, ma con sufficienti competenze linguistiche (in particolare inglese e tedesco) e buona attitudine a lavorare in team. Buoni feedback anche per gli aspiranti baristi, a cui vengono richieste oltre alle conoscenze linguistiche, anche capacità relazionali e responsabilità soprattutto nella gestione della cassa. Chef e pizzaioli rimangono ancora categorie professionali in cui l'esperienza, anche minima, è richiesta, soprattutto per ristoranti e pizzerie con posti a sedere, dove è necessaria una buona autonomia e la capacità di gestire in poco tempo, le criticità e i picchi di lavoro.

Molecola si aggiudica due premi all'International Design Award di Los Angeles

Selezionata tra più di tremila progetti provenienti da 95 nazioni di tutto il mondo, la bottiglia in vetro 90.60.90, realizzata da Curve Creative Studio per Molecola e prodotta da Verallia Italia, si è aggiudicata l'International Design Award (IDA) di Los Angeles, uno dei più importanti riconoscimenti al mondo che premia ogni anno i migliori progetti di design. La giuria internazionale, composta da esperti del settore, ha attribuito due Gold Prize nelle sottocategorie Material Design e Manufacturing Design alla bottiglia creata per la bevanda italiana, premiandola per il suo uso originale del vetro.

La forma della bottiglia gioca con le linee sinuose ed accattivanti che ricordano la silhouette delle dive italiane degli anni Cinquanta, in cui sono riconoscibili il tappo a corona che ricorda un cappello, il vitino da vespa segnato dall'etichetta e i fianchi prosperosi delle attrici che hanno contribuito a creare in tutto il mondo il mito dell'italianità. Una bottiglia esclusiva pensata per esaltare le particolarità della bevanda, che riesce a far dialogare estetica e funzione.

Ispirata a un'antica ricetta piemontese di fine Ottocento riscoperta da Francesco Bianco e Graziano Scaglia, Molecola è la prima cola 100% Made in Italy, realizzata con ingredienti italiani e preparata con saperi codificati della nostra tradizione.

Alfichef, il tuo tocco da Chef!



I sottoli ALFICHEF non sono solo buoni ma già pronti ad essere utilizzati per la preparazione di pizze, panini, primi piatti o come contorno. Merito della pratica busta in alluminio che preserva efficientemente il prodotto a temperatura ambiente, senza alterarne il sapore originario.

Scopri la gamma completa e acquista direttamente su **shop.alfichef.com**

ALFICHEF è un marchio di **ALFI Italian Food Company**



Abbiamo bisogno di certezze

di Giampiero Rorato



Il mondo ristorativo-alberghiero è in crescita e deve scoprire i veri e solidi punti di riferimento per poter guardare con fiducia al futuro.

Molte cose stanno cambiando in Italia e in Europa, se in meglio o in peggio lo vedremo fra qualche anno e lo valuterà la storia. È vero che la storia non sta ferma, a volte procede lenta, a volte corre e ci sono pure, come ci ricorda Giambattista Vico (1668-1744), i corsi e ricorsi, come dire che nel passare del tempo si ripetono situazioni già viste in passato. A determinare il corso degli eventi intervengono molti elementi: la cultura, l'economia, la civiltà, le scoperte scientifiche, le nuove

tecnologie, le situazioni contingenti, gli uomini, le bizze del tempo, le guerre, le carestie e molto altro ancora e nessuno è in grado di governare contemporaneamente tutto ciò. E allora, pensando a noi, alla nostra vita quotidiana, alle nostre attività, in particolare al mondo della ristorazione cui questa rivista si rivolge, dobbiamo solo auspicare - aggiungendo però il nostro personale impegno - che il quadro di riferimento che ora ci dà sicurezza non venga stravolto, poiché ci consente di guardare senza timori al futuro nostro, dei nostri figli, delle nostre attività. Per non fermarci alle parole - i parolai in Italia sono, purtroppo, in deciso aumento - vediamo alcune delle certezze che abbiamo e alcuni fra i più fidabili punti di riferimento.

Il Paese della bellezza

L'Italia è un Paese che sta attirando un numero ogni anno crescente di turisti stranieri e questa estate ci sta ampiamente confermando che l'Italia è il luogo più amato dal turismo internazionale, grazie alle tante cose belle e buone che abbiamo che garantiscono utili entrate per l'economia e per il reddito di moltissime famiglie.

Se questo è vero - e lo è - dobbiamo tutti impegnarci a conservare al meglio il nostro patrimonio culturale, storico, archeologico, artistico, l'eredità degli Etruschi nel centro Italia, dei Greci nell'Italia meridionale e nelle isole, dei Romani in tutta la penisola, dei Bizantini

Le riforme organizzative e strutturali ne saranno la logica conseguenza

tra Ravenna e Venezia, dei Longobardi un po' ovunque, degli Arabi in Sicilia, dei Normanni e degli Svevi nell'Italia meridionale, e ancora i tanti Musei nazionali e locali, le città d'arte, le chiese, i palazzi storici e tutta l'altra bellezza che l'Italia possiede.

E poi c'è il mare e ci sono i monti, spesso di straordinario fascino.

Questa è la prima certezza, il primo punto di riferimento, una delle prime fonti della nostra economia e del nostro benessere, da conservare, valorizzare e promuovere, ciascuno secondo le proprie possibilità, comunque con impegno e grande sensibilità.



L'Italia e l'Europa

Un altro importante punto di riferimento per l'Italia e gli italiani è l'Europa. In un mondo nel quale stanno emergendo alcune grandi potenze non c'è spazio per i Paesi piccoli se non si uniscono per diventare anch'essi un Grande Paese. Da soli sarebbero infatti insignificanti e succubi dei più grandi. Chi ha guidato i Paesi europei nella seconda metà del secolo scorso l'aveva capito e non solo per porre fine alle continue stupide guerre fratricide, che hanno letteralmente falciato le nostre popolazioni (ogni famiglia ha dei morti da ricordare), assicurando quindi una pace solida e duratura, ma per garantire un giusto progresso economico, culturale e civile a tutti gli abitanti del Vecchio Continente. Per questo gli illuminati governanti europei dell'ultimo dopoguerra hanno unito gli sforzi e dato vita all'Unione Europea, sempre più fondamentale quale garanzia di sicurezza e prosperità, che ne dicano i profeti di sventura.

La vita di ciascuno di noi, l'attività alberghiera e ristorativa come tutte le altre attività sia produttive che di servizio, hanno bisogno di sicurezza e di prospettive certe, scacciando le paure del futuro. Già la straordinaria bellezza del nostro Paese prima ricordata e l'appartenenza dell'Italia all'Europa sono due punti fermi, due garanzie per ciascuno di noi e per il nostro lavoro. E abbiamo fatto caso che l'Italia non ha subito i sanguinosi attacchi di perversi fondamentalisti che hanno causato vittime in Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna? Forse perché non abbiamo nulla di interessante o perché abbiamo degli ottimi servizi di sicurezza? Credo che questi ultimi siano bravissimi e vanno sempre elogiati ed anche questo è una sicurezza per l'oggi e il domani.

Serve l'impegno di tutti

In questo quadro, che ha altri aspetti positivi, le nostre attività, la ristorazione, le pizzerie, gli alberghi continuano a operare con serenità, accogliendo migliaia e migliaia di turisti che ogni giorno arrivano da tutto il mondo in Italia. Perché questa, oggettivamente, è la realtà. Mi fa molta paura chi vuol far paura ad ogni costo, chi grida forte minacciando pericoli, mi fa paura chi semina paura, perché è pericoloso.

L'Italia è un gran bel Paese, ma ha bisogno, oltre che di serenità, di un più forte impegno della società, come dire di tutti gli italiani che amano l'Italia. Il Veneto, ad esempio, ha oggi più posti di lavoro rispetto agli anni prima della grande crisi; ha più turisti; produce ed esporta di più; c'è più ricchezza; ha una bella e preparata classe imprenditoriale ad ogni livello che si sta positivamente unendo (benissimo l'unione di Confindustria Padova e Treviso) e tutto ciò si è già tradotto in vantaggi per tutti. Ma il Veneto non è ancora ben organizzato, gli mancano importanti infrastrutture (ad esempio la TAV da Venezia per Milano-Torino-Francia; per Bologna-



Roma-Napoli; per Trieste-Vienna-Budapest e la Russia), i centri scientifici e produttivi d'alta qualità sono spesso piccoli e abbastanza dispersi e questo ecosistema non attira i giovani laureati che preferiscono Milano, Ginevra, Parigi, Londra, New York, ecc, per cui è necessario intervenire per una seria programmazione territoriale. Altri giovani devono imparare dai loro genitori e dai loro nonni a non aver paura del lavoro, non devono rinunciare ad essere impegnati, se richiesti, anche il fine settimana, altrimenti saremo sempre più costretti a ricorrere agli immigrati, perdendo un po' della nostra storia, della nostra cultura, dei nostri valori e della nostra identità.

Ho preso come esempio il Veneto, la cui situazione economica è stata attentamente esaminata dal consueto rapporto di Bankitalia, che ci dice che è arrivato il momento di rinnovare e rilanciare le grandi infrastrutture se vogliamo non essere dimenticati dalla storia (e dal turismo internazionale). E ciò vale per il Veneto e per tutte le altre regioni del nostro bellissimo Paese.





*Forni professionali a legna e a gas
per ristoranti e pizzerie dal 1939*



Tutti la mangiano e tutti la vogliono.

Profumata, morbida e al contempo croccante, con il cornicione. È la pizza napoletana. Celebrata e a volte discussa, in alcuni casi oggetto di rivisitazioni famose, la pizza napoletana è a buon diritto diventata patrimonio culturale dell'UNESCO da proteggere, esibire e condividere.

La pizza napoletana vanta origini molto antiche (nasce nel 1600), ma la pizza come la conosciamo noi "pomodoro e mozzarella" compare alla metà del 1800.

Fedeli alle origini, la vera pizza Napoletana prevede che la cottura avvenga nel forno a legna ad altissime temperature. La pizza, appena infornata va incontro allo shock termico. La cottura infatti avviene in circa un minuto.

La "semplice" pizza rappresenta l'Italia in tutto il mondo.

Per farla bene è necessario scegliere con cura ogni singolo ingrediente per arrivare al risultato finale, cominciando proprio dal forno.

I forni a legna di Ambrogi hanno tutte le caratteristiche per raggiungere la giusta temperatura e mantenerla costante per le continue infornate di pizze. La ricetta originale della pizza napoletana prevede un impasto molle, molto idratato, che per la sua cottura trova l'ambiente migliore nei piani di cotto refrattario che consentono una cottura morbida. Inoltre, il piano in cotto refrattario assorbe l'umidità dell'impasto consentendo una buona cottura.

La cupola deve avere un buon equilibrio. L'altezza della volta non deve essere eccessivamente alta, ma nemmeno troppo bassa. I forni Ambrogi hanno trovato questo giusto equilibrio grazie alle caratteristiche uniche e diverse dalla consuetudine, peculiarità frutto di prove, studi e lunga esperienza.

Ambrogi srl è un'azienda italiana con totale produzione a Milano che con i suoi 80 anni è da sempre un punto di riferimento dei maestri pizzaioli.

Un focus sulla Pizza Napoletana e sulla ristorazione della Campania

a cura della redazione



—da pag. 20

a pag. 50—

Per il terzo anno consecutivo abbiamo il piacere di dedicare pressoché per intero questo numero della nostra rivista - giunta al 28° anno consecutivo di pubblicazione - alla pizza ed alla cucina campana. Una terra - la Campania - straordinariamente bella, intensa, emozionante, ricca di cultura e di storia, con una tradizione culinaria immensa e di qualità, che nei decenni si è diffusa, attraverso lo stivale, in tutto il mondo con enorme successo.

In queste pagine redatte a cura della nostra redazione, non abbiamo l'ambizione né la pretesa di rappresentare la pizza e la cucina in Campania, non è nel nostro stile e comunque sarebbe impossibile. Abbiamo ritenuto di presentare una serie di protagonisti, chiaramente non esaustiva, che amano questa terra e che hanno trovato un loro modo di declinare questo amore e questa passione tutti i giorni nel piatto più rappresentativo: la pizza. Ci sono singoli artigiani che, partiti da Napoli, lavorano in tutto il mondo, ci sono le catene in franchising, attive in Italia e all'estero e ogni professionista, ogni realtà ha trovato la propria strada e a loro, come alle migliaia di pizzaioli e ristoratori campani e italiani auguriamo di continuare con la stessa passione, mostrando al mondo la bravura, la professionalità e l'amore per le tradizioni che caratterizza i pizzaioli e i ristoratori della Campania.

CUOR DI PELATO.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.



CIRIO
1856
Alta Cucina

cirioaltacucina.it

**QUESTA È LA FARINA
SE LA PIZZA È VERACE**





The Ad Store Italia - Foto Oliviero Toscani

Pizza Napoletana Le 5 Stagioni: la farina come la vogliono a Napoli.

La farina "Pizza Napoletana" è stata creata in collaborazione con l'Associazione Verace Pizza Napoletana e risponde ai requisiti di idoneità richiesti dal disciplinare firmato dai maestri pizzaioli. Per la sua qualità superiore e la particolare elasticità, è la più ricercata e apprezzata, in Italia e all'estero.

www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • [f](#) Le 5 Stagioni • [@le5stagioni](#)



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Enzo Coccia e la pizzAria la Notizia



Enzo Coccia è tra i più stimati e apprezzati pizzaioli nel settore, e non potrebbe essere diversamente vista la sua grande e comprovata esperienza in pizzeria e come consulente e formatore. Titolare di tre "pizzArie" - la Notizia 53, la Notizia 94 e O' sfizio d'a Notizia) a Napoli, Enzo Coccia è co autore del libro "la pizza napoletana" e nel 2018 è stato nominato dal Mibact, Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, membro del Comitato Tecnico di Coordinamento per l'Anno del Cibo Italiano come ambasciatore e massimo conoscitore della pizza napoletana.

— L'intervista —

1

“La pizza napoletana è sempre stata la pizza tradizionale per eccellenza nell'immaginario dei clienti di tutto il mondo.

Da un paio d'anni invece assistiamo a una rivisitazione nel modo di farla e nell'abbinarvi gli ingredienti, utilizzando tecniche d'impasto nuove e nuovi abbinamenti.

Lei come si pone? E' più tradizionalista o ama sperimentare? Se sì, come? Nell'impasto? Nella scelta delle farine? Negli abbinamenti delle materie prime?”

Nel 2009 ho aperto a Napoli la Notizia 94, il locale che tra quelli che gestisco (Oltre alla notizia 53 e O' sfizio d'a Notizia) rappresenta l'innovazione nel mio lavoro. Nove anni fa ebbi l'idea di un nuovo concept con delle caratteristiche assolutamente innovative per le pizzerie napoletane, dal servizio di prenotazione, alla presenza in sala di un maitre sommelier in grado di consigliare gli abbinamenti con la selezione di vini e birre che propono - e propongo - nel locale. La mia personale sperimentazione comincia proprio da qui, con una proposta di pizze che esce dal seminato e abbraccia sapori e abbinamenti ricercati e innovativi.

3

Quali sono secondo lei le caratteristiche - al di là della conoscenza e dell'applicazione del disciplinare della pizza STG - per poter definire una pizza napoletana? (l'ambiente, il calore, l'ospitalità, il servizio...)

C'è da fare un distinguo: una cosa è l'arte del pizzaiuolo napoletano, diventata patrimonio UNESCO, e fa riferimento a tutti quei saperi immateriali che fanno parte di questo mestiere, dai sapienti gesti dei pizzaiuoli, dalla loro capacità di rappresentare il tessuto sociale di Napoli, dalla loro tradizione e così via.

2

Con quale criterio sceglie i suoi fornitori?

Non ho un legame particolare con i prodotti del territorio o meglio, cerco la qualità e l'eccellenza dei miei ingredienti senza pormi limiti locali o regionali. Privilegio generalmente i piccoli artigiani e nella nostra Italia ce ne sono tanti, ma molto dipende anche dalla ricerca quotidiana che faccio sugli ingredienti. Un limone di Sorrento è diverso da uno di Amalfi, e a seconda del tipo di abbinamento che ho in mente posso usare l'uno o l'altro.

In questo senso mi hanno aiutato molto i corsi da sommelier che ho fatto, nei quali ho imparato a conoscere e ad abbinare gli ingredienti basandomi sulle loro caratteristiche organolettiche e di sapidità.

Altra cosa invece è la Pizza Napoletana STG. Io ritengo che il disciplinare che ne tutela la preparazione sia fondamentale ma andrebbe riveduto nei contenuti, la pizza in generale è in continua evoluzione e di conseguenza anche le regole che ne tutelano la preparazione devono essere aggiornate.





PIZZA ENZO

10 - 12 pomodorini
80 - 100 gr. di mozzarella affumicata
50 - 60 gr. ricotta
8-10 foglie di rucola
20 gr. di parmigiano reggiano
Olio extra vergine d'oliva

4

Ci sono secondo lei dei limiti oltre i quali una pizza non può dirsi napoletana? Sia in termini di preparazione che di materie prime che di resa finale?

Certamente, ma questo non ne pregiudica assolutamente la qualità. Le pizze gourmet - che propongo anch'io in uno dei miei locali - non possono essere definite pizze napoletane. Ci sono grandi professionisti che io rispetto e che considero all'avanguardia in Italia, Simone Padoan, Renato Bosco, ma anche Gabriele Bonci, grandi maestri pizzaioli ma che con la pizza napoletana hanno poco a che fare.

5

Chi, secondo lei tra i pizzaioli delle ultime generazioni rappresenta al meglio il presente ed il futuro di questa pizza?

Credo che sia molto difficile fare la differenza se non si ha molta esperienza in questo settore. E' fondamentale conoscere molto bene il proprio lavoro e per ovvie ragioni un giovane pizzaiolo ha bisogno di tempo per crescere e diventare molto competente. Devo dire che ho un'ottima opinione di Antonio Langone (pizzeria Re di Denari, a Salerno) che si è aggiudicato il primo posto per la categoria gluten free a Las Vegas Pizza Expo e che sta lavorando molto bene sulle tecniche di lievitazione.

FATTA SU MISURA PER LA VERA PIZZA NAPOLETANA

#BEVIMOLECOLA



WWW.BEVIMOLECOLA.IT • INFO@BEVIMOLECOLA.IT

BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.

Salvatore Grasso, pizzeria Gorizia



1916

La pizzeria Gorizia 1916 è una delle pizzerie centenarie di Napoli che annovera una lunga tradizione familiare di pizzaioli.

Salvatore Grasso è titolare dell'attività ed è quarto di una generazione di pizzaioli, quella della famiglia Grasso, tra le più antiche del capoluogo partenopeo. Esattamente come il padre e come il nonno, Salvatore Grasso è un nome che ha attraversato tutta la storia d'Italia, dalla sua unificazione al giorno d'oggi, nel 1916 dopo l'entrata delle truppe italiane a Gorizia, il nonno di Salvatore decide di dedicare a quell'episodio storico il nome della pizzeria, che da quel momento diventa per tutti gli amanti della pizza "Gorizia 1916". Esattamente 100 anni dopo, Salvatore Grasso ricevette nella cittadina friulana un prestigioso riconoscimento, a testimonianza del legame tra la storia italiana e la pizzeria centenaria del Vomero.

Manfuso®

SMADV.IT



Più Bio di così!

Dal 1983 la famiglia Manfuso porta avanti con successo una tradizione fatta di amore e attenzione per il territorio. Coltivazione con metodo naturale, rintracciabilità delle materie prime e rigorosi controlli qualitativi: da questi valori nasce il vero Pomodoro Biologico Italiano. Una storia di impegno, persone e passione che rende il nostro pomodoro inimitabile.



1

“La pizza napoletana è sempre stata la pizza tradizionale per eccellenza nell’immaginario dei clienti di tutto il mondo.

Da un paio d’anni invece assistiamo a una rivisitazione nel modo di farla e nell’abbinarvi gli ingredienti, utilizzando tecniche d’impasto nuove e nuovi abbinamenti.

Lei come si pone? E’ più tradizionalista o ama sperimentare? Se sì, come? Nell’impasto? Nella scelta delle farine? Negli abbinamenti delle materie prime?”

Collaborando con le associazioni, faccio molti stage, a tutti faccio una domanda: “fra tante bevande che conoscete quale è la più dissetante?” Tutti d’accordo: “l’acqua!” “perché?” chiedo, “perché è la bevanda perfetta, perfetta nella sua semplicità!” “Ecco così è la pizza, voi potete portare tutti i cambiamenti, tutte le variazioni, ma la base, la pizza è come l’acqua, è l’alimento perfetto! La personalizzazione non la si dà con le farciture, ma con l’impasto. Tutto il resto è una cornice degna di un quadro d’autore. Nel nostro menù abbiamo solo 30 pizze, e prima di mettere in menù una nuova proposta, siamo soliti offrire degli assaggi ai nostri amici-clienti seguendone i consigli e le opinioni, una volta avuto un buon riscontro, solo allora la inseriamo nel menù. Ogni tanto con i miei collaboratori ci divertiamo a provare nuovi impasti anche con farine alternative per sperimentare e relazionare.

2

Con quale criterio sceglie i suoi fornitori?

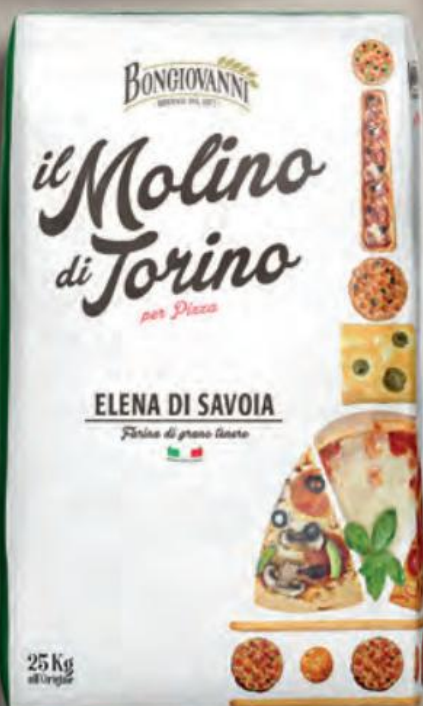
I miei fornitori sono quelli con cui abbiamo consolidato la fiducia nel tempo. Per i nuovi badiamo alla qualità, al servizio ed al prezzo, per fortuna il mercato ci offre varie opportunità di scelta.

3

Quali sono secondo lei le caratteristiche - al di là della conoscenza e dell’applicazione del disciplinare della pizza STG - per poter definire una pizza napoletana? (l’ambiente, il calore, l’ospitalità, il servizio...)

La pizza non è mai fine a se stessa, essa identifica la nostra città esprimendone il calore, il colore, l’allegria. Tutto il resto le fa da corollario dal servizio, all’ambiente, il pizzaiolo stesso è una figura allegra, colorata lontana dallo stereotipo che taglia solo la pizza e la incarta.

E’ fondamentale il rapporto umano: una volta una cliente si è trovata in difficoltà avendo dimenticato il pin del suo bancomat, che dovevo fare? Semplice, l’ho invitata a ripassare quando si sarebbe ricordato il pin...la filosofia della “pizza oggi a otto” ancora sopravvive!



UN SACCO DI SCELTA

Trovare la farina perfetta per la tua **pizza** non è mai stato così semplice, grazie alla nostra selezione di **farine professionali di alta qualità**.

BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

bongiovannitorino.it

PIZZA GORIZIA 1916



Per l'impasto

1 litro di acqua a t.a.
50 gr di sale,
1,650 di farina 00
1gr lievito di birra.

Una volta fatto l'impasto stagliarlo e lasciarlo lievitare per 12/15 ore.

Per la farcitura

120 gr ricotta romana passata al setaccio,
70 gr provola affumicata di Agerola,
10 gr salame Napoli a listelli,
2 fiori di zucca aperti e distribuiti sotto alla provola,
1 carciofo già cotto e tagliato a spicchi,
a fine cottura una grattugiata di provolone del Monaco a scaglie,
due foglie di basilico per guarnire e... buon appetito

4

Ci sono secondo lei dei limiti oltre i quali una pizza non può dirsi napoletana? Sia in termini di preparazione che di materie prime che di resa finale?

La pizza Napoletana è ben descritta e definita nel disciplinare dell'AVPN che specifica tutto nel dettaglio, pertanto tutto ciò che non è contemplato nel disciplinare non può definirsi con l'appellativo "pizza napoletana". È molto più semplice definire in tal modo la pizza napoletana rispetto a tutte le altre proposte. Avrei comunque qualche perplessità circa l'utilizzo del forno a legna che nel manuale STG è posto come conditio sine qua non perché una pizza possa essere definita napoletana. Oggi la tecnologia è entrata in modo imperioso nel mondo pizza, ci sono dei forni elettrici di ultima generazione che riescono a dare ottimi risultati con il vantaggio di non avere problemi di quelli a legna, eliminando il fastidio delle canne fumarie, degli abbattitori di fuliggine, delle periodiche pulizie, del pericolo di incendi, abbattendo i costi di gestione e facendo una cottura uniforme con tempi simili a quelli dei forni tradizionali.

5

Chi, secondo lei tra i pizzaioli delle ultime generazioni rappresenta al meglio il presente ed il futuro di questa pizza?

Il saper fare una buona pizza è solo uno dei tanti requisiti che oggi deve avere un buon pizzaiolo, il mio giudizio è dettato innanzitutto dalla persona, che deve essere un buon organizzatore padrone del proprio mestiere, punto di riferimento nella corretta gestione della pizzeria. Il pizzaiolo che lavora con me è una persona umile ma sicura di sé, si documenta, sperimenta, condivide e si confronta. A parte Enzo De Stefano e Francesco Iadonisi (i due ragazzi che lavorano con me), penso che Michele Lino Tutino, dell'omonima pizzeria, Carmine Donzetti di "Pizza e Fritti" e lo "spiegatore" Vincenzo Rusciano di Olio&Pomodoro siano quelli che rappresentano al meglio il presente ed il futuro della pizza napoletana.



PRONTI A *sfornare*
GRANDI NOVITÀ.



Vi aspettiamo a IBA
15-20 Settembre 2018
Hall B6/457

 **DAVID**
ITALIAN BAKE TECHNOLOGY

CAD Italia Srl
Via G. Rossini, 26
37060 Castel D'Azzano (VR)

Tel. +39 045 518715
info@fornidavid.it
www.fornidavid.it

Marco Quintili: la ricerca, la qualità e la tradizione in pizzeria

Marco Quintili, pizzaiolo nato in un piccolo paese della provincia di Caserta, Pignataro Maggiore opera a Roma, presso la sua pizzeria a Tor Bella Monaca, "I Quintili".

Marco Quintili ha iniziato da giovanissimo a lavorare in pizzeria per dare una mano a casa e ammette con orgoglio "A sedici anni guadagnavo più di mia madre: lei un milione e otto, io uno e novecentomila lire. Però non ho smesso di studiare, ho finito il liceo scientifico - lo studio oggi mi ha aiutato nel lavoro."

Questa Rivista ha posto alcune domande a Marco Quintili per capire il suo personalissimo approccio alla pizza.



— L'intervista —

1

“La pizza napoletana è sempre stata la pizza tradizionale per eccellenza nell'immaginario dei clienti di tutto il mondo.

Da un paio d'anni invece assistiamo a una rivisitazione nel modo di farla e nell'abbinarvi gli ingredienti, utilizzando tecniche d'impasto nuove e nuovi abbinamenti.

Lei come si pone? E' più tradizionalista o ama sperimentare? Se sì, come? Nell'impasto? Nella scelta delle farine? Negli abbinamenti delle materie prime?”

Da quando, giovanissimo, mi sono approcciato al mondo della pizza, sono sempre stato incuriosito dallo sperimentare quante più cose possibili. Mi sento allo stesso tempo un tradizionalista, basti dare un'occhiata al mio menù pieno di classici della tradizione ma allo stesso tempo rivisitati. Sono sempre alla ricerca di abbinamenti tra farine, impasti e scelta delle materie prime. Per anni ho passato intere notti presso il laboratorio di un mio amico fornaio, per studiare le tecniche di panificazione al fine di trarne vantaggi nell'impasto per la pizza. Visto il mio prodotto oggi e il riscontro della gente, credo siano stati sacrifici proficui.



2

Con quale criterio sceglie i suoi fornitori?

Per me il maggior peso nella scelta dei fornitori ce l'ha la qualità dei prodotti proposti.

Credo sia fondamentale per un ottimo risultato finale la scelta degli ingredienti che lo andranno a comporre. Il prodotto finale deve essere a mio avviso, oltre che bello da vedere, ottimo da degustare e per ottenere questo risultato il segreto è la qualità di cui tengo a farmi portavoce.

3

Quali sono secondo lei le caratteristiche – al di là della conoscenza e dell'applicazione del disciplinare della pizza STG – per poter definire una pizza napoletana? (l'ambiente, il calore, l'ospitalità, il servizio...)

Sicuramente per definire una pizza napoletana, oltre a quelle che possono essere le conoscenze e l'applicazione del disciplinare STG, c'è l'ospitalità, il calore, i sapori e i colori che identificano sia la pizza napoletana che il suo popolo.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE.

Ecco il **Pomopizza La Torrente**: una polpa densa, corposa, con una bassissima percentuale di acqua, realizzata seguendo un *processo di lavorazione esclusivo ideato da La Torrente*, che lavora il prodotto a basse temperature, senza stressarlo, preservandone così gusto, consistenza e proprietà organolettiche.

Un prodotto versatile, perfetto per la pizza, e partner ideale di chi in cucina ricerca quotidianamente il gusto e la qualità.

la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



2500 g



4100 g



10000 g



NOVITÀ

Pomopizza da
POMODORO LUNGO,
 per chi non vuole rinunciare alla
 tradizione legata al pomodoro
 pelato e alla comodità d'uso
 della polpa.



Servizio Clienti

800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



4

Ci sono secondo lei dei limiti oltre i quali una pizza non può dirsi napoletana? Sia in termini di preparazione che di materie prime che di resa finale?

Ci sono tanti tipi di pizza al mondo, ciascuno di essi specchio delle usanze e abitudini alimentari di chi la crea, ma la pizza napoletana è una sola e si riconosce per l'armonia visiva e dei sapori.

5

Chi, secondo lei tra i pizzaioli delle ultime generazioni rappresenta al meglio il presente ed il futuro di questa pizza?

A mio avviso per rappresentare il presente ed il futuro della pizza non si può identificare una singola persona, ma sicuramente identifico bene tutti i pizzaioli che ogni giorno sacrificano la loro vita e quella delle loro famiglie per migliorarsi e migliorare i loro prodotti.

*Tra i progetti futuri di Marco
c'è l'apertura di una seconda pizzeria
nella capitale.*

Farine d'Italia...



APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

APPROVED



Da due secoli, la Pizza e Molino Dallagiovanna portano avanti la tradizione italiana di un'alimentazione d'eccellenza.

laNapoletana sposa quella tradizione con la maestria delle tue lavorazioni, ideale per un **cornicione dorato** perfettamente sviluppato, una **pasta morbida ed elastica** che esalta al meglio il gusto degli ingredienti: per una pizza da vero Pizzaiuolo!



www.dallagiovanna.it



Latteria Sorrentina è il custode del sapere della famiglia Amodio che dal 1880 trasforma il latte vaccino in Fiordilatte, cioè il latticino fresco più famoso della gastronomia italiana che arricchisce le tavole e le ricette di chef e di pizzaioli in tutto il mondo.

La quarta generazione Amodio conserva questo patrimonio di sapori in quattro linee dedicate agli appassionati e ai professionisti del cibo di qualità: Fiordilatte di Napoli, Fiordilatte dei Monti, Fiordilatte della Penisola, 100% Lavorazione Italia.



**Scegli il Fiordilatte
per la tua pizza!**

Sulla pizza ci va
solo il Fiordilatte.



Ph. +39 081 530 47 44
info@amodiogroup.it
www.latteriasorrentina.com

Salvatore Lioniello



Salvatore Lioniello è uno dei pizzaioli che ha scelto di interpretare la pizza napoletana personalizzandola con un impasto originale e valorizzandola con i prodotti del territorio campano. Erede di una tradizione di pizzaioli - il papà gestiva la pizzeria di famiglia - Salvatore Lioniello, di Orta Di Atella, in provincia di Caserta, ha visto fin da piccolo le mani esperte del padre impegnate a stendere, farcire e cuocere le pizze. Tutto questo ha sicuramente influito nelle scelte di Salvatore anche se - come ammette lui stesso - "Inizialmente non volevo fare il pizzaiolo, ma poi la malattia di mio padre mi ha spinto a intraprendere questo lavoro".

Oggi il pizzaiolo 31enne di origine campana è diventato un volto molto popolare tra i pizza-lovers di tutta Italia, grazie anche ai numerosi riconoscimenti ottenuti in numerose competizioni: nel 2014 Salvatore guadagnò il titolo di Campione Mondiale di Pizza in Teglia, e nello stesso anno si aggiudicò il primo posto della categoria Pizza a Metro al Trofeo Caputo di Napoli. Questi e tanti altri successi, sono ampiamente confermati anche dalla clientela che affolla la pizzeria "Da Lioniello" tutti i giorni e dagli apprezzamenti che il pubblico riserva a Salvatore sulle sue pagine social.

Il cavallo di battaglia di Salvatore è la pizza "diversamente napoletana", che come spiega il pizzaiolo 31enne, si differenzia per la tipologia di impasto proposto. Partendo dalla pizza in teglia, Salvatore ha personalizzato l'impasto, riducendo l'idratazione della pasta e adattandola ad una pizza rotonda in stile napoletano. La rivista Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a Salvatore Lioniello una riflessione su quali sono le tendenze e innovazioni possibili per la pizza napoletana.



— L'intervista —

1

“La pizza napoletana è sempre stata la pizza tradizionale per eccellenza nell'immaginario dei clienti di tutto il mondo.

Da un paio d'anni invece assistiamo a una rivisitazione nel modo di farla e nell'abbinarvi gli ingredienti, utilizzando tecniche d'impasto nuove e nuovi abbinamenti.

Lei come si pone? E' più tradizionalista o ama sperimentare? Se sì, come? Nell'impasto? Nella scelta delle farine? Negli abbinamenti delle materie prime?”

C'è stata un'evoluzione nella pizza napoletana, ci sono tanti bravi pizzaioli a Napoli, ma anche in Italia, che con passione mettono la propria esperienza nell'innovare la pizza. Io per esempio amo definire la mia pizza “diversamente napoletana” perché l'impasto che preparo non è quello della classica pizza napoletana. Ho ripreso la base della pizza in teglia e l'ho adattata, conferendo alla pasta una minore idratazione e ora la servo abitualmente in pizzeria.

2

Con quale criterio sceglie i suoi fornitori?

Il mercato offre tantissima scelta, io ho deciso di adottare una politica a kilometro zero. Scelgo i prodotti che conosco bene, cioè quelli del mio territorio e laddove è possibile, cerco anche di farli riscoprire ai miei clienti.

Un'altra cosa su cui lavoro molto è la stagionalità. Le mie pizze vengono fatte con prodotti stagionali per cui il mio menu varia a seconda di quello che ci offre la terra e il clima. Ho introdotto anche una carta dei vini - sia del mio territorio, ma non solo - per arricchire la mia offerta e dare ai miei clienti qualcosa in più, proponendo abbinamenti con vino e pizza.

3

Quali sono secondo lei le caratteristiche - al di là della conoscenza e dell'applicazione del disciplinare della pizza STG - per poter definire una pizza napoletana?

Credo che la differenza la faccia la professionalità di un pizzaiolo, sicuramente la conoscenza accurata del disciplinare è d'aiuto, ma davanti al forno ci vuole un professionista che sappia “mettere le mani in pasta” e che faccia la differenza, dalla stesura alla cottura della pizza.



4

Ci sono secondo lei dei limiti oltre i quali una pizza non può dirsi napoletana? Sia in termini di preparazione che di materie prime che di resa finale?

Io credo che il disciplinare per la pizza napoletana STG sia uno strumento fondamentale per tutelare questa pizza, ma ritengo che ogni pizzaiolo debba metterci del proprio, è chiaro che non c'è molto margine di manovra, ma anche qui la differenza la fa sempre il bravo professionista.

5

Chi, secondo lei tra i pizzaioli delle ultime generazioni rappresenta al meglio il presente ed il futuro di questa pizza?

Secondo me il futuro e il presente della pizza napoletana rimane Gino Sorbillo, una persona capace ed estremamente umile, che ogni giorno fa conoscere e apprezzare la nostra tradizione in Italia e nel mondo.

DORI
ROMA
MADE IN ITALY

DAL 1950



SUL LEGNO...TUTTO UN ALTRO SAPORE!

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare.

INFO

📍 Via di Vigna Girelli 48b
00148 Roma RM

☎ Tel. 06 65 67 16 26

✉ info@lineadori.com

www.lineadori.com

La Sua inimitabile Bontà è nelle vostre mani!

Il segreto della Bontà del nostro San Marzano Dop?



È nei terreni della nostra Cooperativa, tutti situati
nell'Agro Sarnese-Nocerino.

È nelle antiche tecniche di coltivazione, nella raccolta manuale e nella
trasformazione con processi tradizionali.

È di seguire la vita del pomodoro dal seme alla tavola
grazie alla nostra filiera integrata.

È nel nostro DNA perché coltiviamo con passione questa speciale varietà
da tre generazioni.

Un prodotto unico, nelle vostre mani!



Sei uno Chef o un Pizzaiolo?

Aderisci a "Il Mio San Marzano Dop"
il progetto che ti consente di
scegliere il tuo campo e lotto di produzione
per portare in tavola il "tuo" pomodoro.



italorto
FINE FOOD



Solania Srl
Via Provinciale, 36
84010 - S. Valentino Torio (Sa)
Tel. 081 9371027 - Fax 081 9371889
info@solaniasrl.it - www.solaniasrl.it



Salvatore Santucci e l'arte della pizza

Salvatore Santucci, conosciuto maestro pizzaiolo e "portatore sano" della pizza di tradizione napoletana, che da oltre 30 anni produce pizze buone, sane e belle, si racconta e risponde alle domande poste da questa rivista, così da veicolare il pensiero e la tecnica di uno dei più riconosciuti volti della pizza. Salvatore Santucci sin dalla tenera età di 9 anni si interessa alla pizza, innamorandosi di questo lavoro, della stesura - o meglio l'ammaccare" (da cui prende il nome la sua pizzeria Ndr) - e da quel momento non abbandona più la pizza, lavorando dopo la scuola, frequentando in età più adulta l'istituto alberghiero, aprendo in seguito la prima pizzeria all'età di 18 anni. Più di recente, assieme al socio ed amico avvocato Nicola Tagliatela crea il

format Ammaccàmm, a Pozzuoli, a pochi chilometri dalla costa di Napoli.

Salvatore Santucci ha come obiettivo la creazione di nuovi impasti, dai sapori decisi ma con un particolare interesse per i valori nutrizionali e salutistici, attingendo dalle conoscenze apprese durante gli studi alberghieri. Tutti i nuovi impasti vengono creati all'interno dell'"officina degli impasti" ad Ammaccàmm, così come i diversi blend di farine, che mette a punto lui stesso con esperti del settore.

Oltre a tutto questo lavoro su campo, Salvatore Santucci è istruttore senior dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, docente per Gambero Rosso e presso la prestigiosa Università Federico II di Napoli, dove tiene corsi dedicati sulle lievitazioni e fermentazioni per l'alta digeribilità.



1

“La pizza napoletana è sempre stata la pizza tradizionale per eccellenza nell'immaginario dei clienti di tutto il mondo.

Da un paio d'anni invece assistiamo a una rivisitazione nel modo di farla e nell'abbinarvi gli ingredienti, utilizzando tecniche d'impasto nuove e nuovi abbinamenti.

Lei come si pone? E' più tradizionalista o ama sperimentare? Se sì, come? Nell'impasto? Nella scelta delle farine? Negli abbinamenti delle materie prime?”

Il mio motto è “l'arte di vestire la tradizione”: penso che l'innovazione non sia altro che l'evoluzione della tradizione stessa, ad esempio ingredienti che esistono da sempre ma di cui non si era fatto quell'utilizzo. Sono un integralista sulla tradizione della pizza Napoletana, proprio per questo nel menù della mia pizzeria ho un filone dedicato solo alla tradizione, però pongo particolare attenzione all'innovazione o meglio, a ciò che ritengo alternativo. Nel mio ristorante “Ammaccam” propongo 12 impasti diversi ogni giorno, che ho creato con una miscela con farina di tipo 00 e tipo 1 macinata a pietra. Mi piace che ci siano dei valori nutrizionali, ed è proprio per questo che ho introdotto nella mia Triticuma (la miscela di farine che ho brevettato), una parte cruscale e il germe di grano, che presentano grandi valori di fibre, sali minerali e potassio.

4

Ci sono secondo lei dei limiti oltre i quali una pizza non può dirsi napoletana? Sia in termini di preparazione che di materie prime che di resa finale?

Per pizza napoletana si intende una pizza preparata secondo i rigidi procedimenti, canoni, dogmi, legati ad un disciplinare, come STG. Farine non troppo forti, ore minime e massime di lievitazione, che non deve essere eccessivamente prolungata, senza aggiunta nell'impasto così detto di olii e grassi sia vegetali che animali. Semplicemente impastando 4 ingredienti: acqua, farina,



2

Con quale criterio sceglie i suoi fornitori?

I miei fornitori innanzitutto devono essere miei amici, dei professionisti del settore ed avere una grande cultura culinaria.

3

Quali sono secondo lei le caratteristiche – al di là della conoscenza e dell'applicazione del disciplinare della pizza STG – per poter definire una pizza napoletana? (l'ambiente, il calore, l'ospitalità, il servizio...)

L'ambiente e le condizioni climatiche contano molto, il pizzaiolo mette a disposizione le sue conoscenze e l'esperienza, ma se l'arte del pizzaiuolo è patrimonio immateriale dell'umanità lo è anche per ragioni folcloristiche, per il gergo tipico dei pizzaiuoli di una volta e infine anche per la tradizione partenopea condivisa da tutti.

sale e lievito con l'aggiunta di tanta passione. Categoricamente per l'impasto napoletano bisogna partire dal liquido e la conservazione dello stesso non consente l'utilizzo della tecnica del freddo ma solo temperatura ambiente, lievito di birra e lievito madre. Per la cottura si deve avere un forno che raggiunga 480° perché la pizza napoletana cuoce per calore e non per fiamma.

Salvatore Santucci
propone una ricetta
della tradizione:

PIZZA E RICETTA DELLA TRADIZIONE

Impasto triticuma: farina 00, tipo 1 macinata a pietra, lievitazione 30/h LdB e LM TA, panetto da 280 grammi.

Farcitura: pomodoro antichi pomodori San Marzano. Bufala dop campana, origano di Pantelleria. Olio evo denoccolato pugliese, basilico fresco e formaggio. Olio extra vergine d'oliva.

5

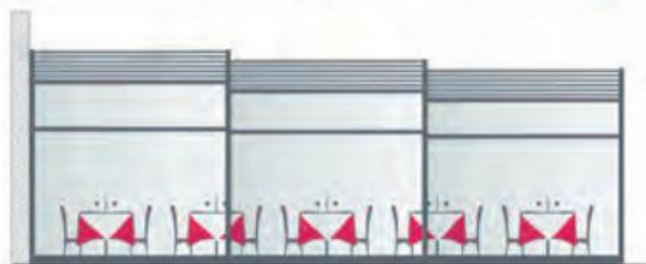
Chi, secondo lei tra i pizzaioli delle ultime generazioni rappresenta al meglio il presente ed il futuro di questa pizza?

Semplicemente... io, con stima e amicizia verso tutti i miei colleghi.



COPERTURE TELESCOPICHE EDEN BLU le apri le chiudi fai come vuoi tu!

Tel. 055 953606



Apertura e chiusura TELESCOPICA





DAL CASEIFICIO ALLA PIZZERIA

i migliori prodotti della tradizione campana



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



IL VERO FIOR DI LATTE CAMPANO



SERVIZIO
CALL CENTER



SPEDIZIONI IN
TUTTA ITALIA



CONSEGNE
DIRETTE



TUA IN
POCHE ORE

*...artigiani della
qualità!*



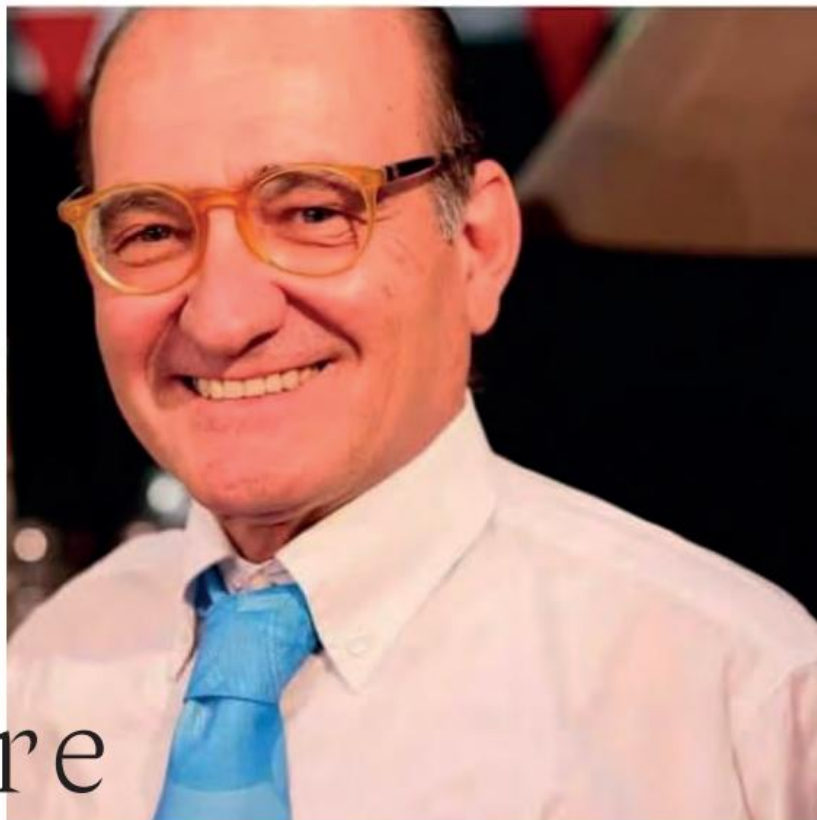
TEL 081.758.84.58

INFO@MOZZARECASEARIA.IT



WWW.MOZZARECASEARIA.IT

Umberto Fornito, il cavaliere della pizza



Umberto Fornito dell'Antica Pizzeria Frattese (Frattamaggiore, Napoli) è uno dei pizzaioli che meglio rappresenta la tradizione della vera pizza napoletana. Erede di una tradizione di famiglia, Umberto comincia alla giovane età di 16 anni a farsi le ossa in diverse pizzerie sparse per tutta l'Italia (Busto Arsizio, Pavia, Siena ecc.) e nonostante una lunga parentesi lavorativa presso una nota azienda dolciaria, la pizza rimane sempre la grande passione di questo pizzaiolo. Nel 1991 rilancia la pizzeria della madre, e cliente dopo cliente si guadagna la fiducia di chi si siede nei tavoli della sua pizzeria. "Tutt'oggi ricordo i miei inizi" afferma Umberto, "La mia gavetta e i miei successi. Ricordo che la sera, dopo il lavoro, per la troppa stanchezza mi addormentavo sui trucioli o quando, da bambino andavo in giro con la mia *stufa* - il tradizionale contenitore in rame per trasportare la pizza - a vendere pizze a portafoglio.

Ricordo di aver raggiunto l'apice della felicità" Continua Umberto "Quando in un giorno il mio nipotino di nome Umberto salì su una seggiola per raggiungere il banco delle pizze e con grande divertimento cominciò ad imitarmi".

Ai successi professionali si sono poi aggiunte le grandi soddisfazioni date dalla vittoria in tante competizioni tra pizzaioli: nel 2005 il "Trofeo gusto e qualità" a Montecarlo, sempre lo stesso anno il primo posto al "Campionato Mondiale Pizza Napoletana STG"; anno 2012 1° classificato "Italian Style" a Las Vegas; anno 2018 Campione Mondiale del "World Champions Pizza Maker" a Las Vegas e dal 2006 giudice al Campionato Mondiale della Pizza. Infine un altro prestigioso riconoscimento istituzionale "Con impegno e dedizione nel mio lavoro mi è stato riconosciuto, dal Presidente della Repubblica Italiana, il titolo di Cavaliere dell'ordine al merito della Repubblica Italiana".



PIZZA D'AUTORE



Ricette Esclusive
IDEE E INGREDIENTI PER LE TUE NUOVE
PIZZE GOURMET



CONTATTACI.



www.pizzadautore.it



1

“La pizza napoletana è sempre stata la pizza tradizionale per eccellenza nell’immaginario dei clienti di tutto il mondo.

Da un paio d’anni invece assistiamo a una rivisitazione nel modo di farla e nell’abbinarvi gli ingredienti, utilizzando tecniche d’impasto nuove e nuovi abbinamenti.

Lei come si pone? E’ più tradizionalista o ama sperimentare? Se sì, come? Nell’impasto? Nella scelta delle farine? Negli abbinamenti delle materie prime?”

Mi reputo un pizzaiolo tradizionalista. Il mio parere è che per innovazione debba essere considerata l’idea di un cambiamento di un condimento senza cambiare l’impasto, che secondo il mio modesto parere deve restare tradizionale.

2

Con quale criterio sceglie i suoi fornitori?

La scelta dei fornitori dipende dalla scelta della qualità che mi viene fornita. La qualità del prodotto prima di tutto.

3

Quali sono secondo lei le caratteristiche – al di là della conoscenza e dell’applicazione del disciplinare della pizza STG – per poter definire una pizza napoletana?

Per riconoscere una vera pizza Napoletana bisogna tenere in considerazione l’impasto " un impasto diretto a 12 ore di lievitazione, dalla stesura del panetto, alla cottura bisogna avvenga in un forno a legna e dagli ingredienti: pomodoro e mozzarella.





Pizze Gourmet
FACILI, RICCHE E GUSTOSE



CONTATTACI.



www.pizzadautore.it

4

Ci sono secondo lei dei limiti oltre i quali una pizza non può dirsi napoletana? Sia in termini di preparazione che di materie prime che di resa finale?

Si ci sono delle limitazioni da rispettare: l'impasto non deve superare le 12 ore di lievitazione, non deve essere cotta in un forno a gas o elettrico e usare solo materie di prima qualità.

5

Chi, secondo lei tra i pizzaioli delle ultime generazioni rappresenta al meglio il presente ed il futuro di questa pizza?

Sono tanti i pizzaioli a rappresentare la pizza tradizionale, ovviamente discendono da generazioni del mestiere che viene tramandato, ma ciò non toglie che volgano uno sguardo al futuro.



... la tradizione
su misura per
ogni esigenza ...



FORNI A LEGNA
combinati a GAS e PELLETT
**PER PIZZERIE
E PANIFICI**

Realizzati a mano in
mattoni refrattari
dal 1977...

Via F. Saporì, 30
Corpolò (Rimini)

Tel. 0541 750559

Fax 0541 750837

info@fornipavesi.it

www.fornipavesi.it



GIRARROSTI E GRIGLIE PERSONALIZZATI
SIA IN ESTETICA CHE IN COMBINAZIONE



Menu Dedicati
 COFANETTI PERSONALIZZABILI
 PER I VOSTRI CLIENTI



CONTATTACI.



www.pizzadautore.it



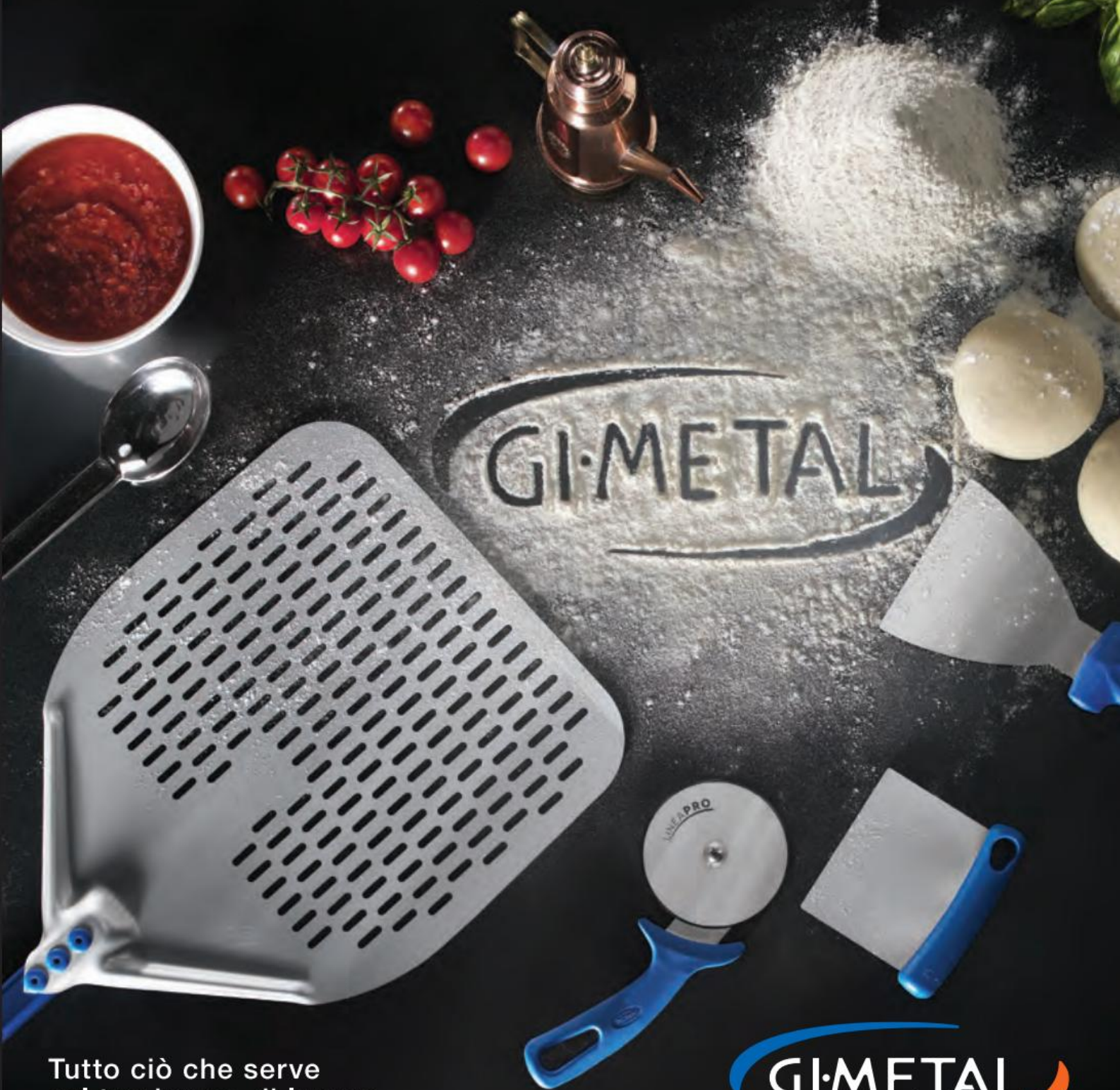
Pasquale Torrente e la passione per il fritto



SOPRA
Pasquale
Torrente

Pasquale Torrente di Cetara (Salerno) è lo chef che la rivista Pizza e Pasta Italiana ha interpellato per il tradizionale "cuoppo" campano. Nato in una famiglia dove vigeva una tradizione di rosticciieri, Pasquale Torrente ha acquisito la passione per la buona cucina e la ristorazione di qualità fin da ragazzo e portandola avanti oggi assieme al figlio Gaetano. Nel 1969 i suoi genitori aprirono il Convento, una trattoria nel centro del borgo marinaro di Cetara, (famoso per le alici e la loro colatura), ricavata tra le mura di un antico convento. La sua gavetta appunto è stata tra quelle mura, fino al giorno in cui Pasquale Torrente decise di cimentarsi nel fritto, aprendo la Cuopperia, sempre a Cetara. Da qui comincia il successo di Pasquale Torrente, oggi infatti è possibile assaggiare i suoi fritti da Roma a Istanbul a Dubai con i diversi punti della Friggitoria all'interno di Eataly, e nel cuore della Franciacorta con l'apertura di Burro&Alici, "locanda di mare", dove la gestione è affidata al bravo Gaetano, figlio d'arte. Nell'ottobre 2016 la guida dei Ristoranti de L'Espresso gli ha attribuito il titolo di miglior trattoria d'Italia.

Ingredienti di prima **Qualità**
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo



**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

Con la stessa passione e professionalità Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare, servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività, alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo, per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI-METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy



ACCANTO

La colatura di alici,
uno dei prodotti
simbolo di Cetara.



1

La cucina di Pasquale Torrente tra tradizione e innovazione, quanto contano l'una e l'altra nella sua proposta gastronomica?

La tradizione da sola non basta. E' necessario rispettarla e conoscerla, ma sempre con un atteggiamento critico in un'ottica di miglioramento continuo. La tradizione rappresenta il mio caposaldo, la mia prima ispirazione, ma cerco sempre di interpretarla e alleggerirla. Quindi per rispondere alla sua domanda: tradizione sì, ma sempre in chiave contemporanea.

3

Ci sono delle iniziative, come il riconoscimento UNESCO dell'arte dei pizzaiuoli napoletani, che possono diventare degli stimoli per migliorare la propria proposta. Cosa ne pensa? Sono iniziative che fanno bene alla ristorazione?

Certo che sì! Tutto è importante nel momento in cui si crea cultura. Il riconoscimento UNESCO ottenuto dall'arte dei pizzaiuoli ha questo scopo e deve essere considerato da chi fa questo mestiere giornalmente uno stimolo per fare sempre meglio. L'arte della Pizza nasce a Napoli e credo sia un importante riconoscimento anche per questa città così importante nel panorama della ristorazione nazionale e internazionale. Solo il fatto che se ne sia parlato e discusso così a lungo ha sicuramente giovato a tutti e ha puntato i riflettori su un'arte così importante e famosa, esempio di Made in Italy da difendere e tutelare all'estero, come patrimonio italiano ad altissimo valore aggiunto. Proprio in questi giorni mi trovo al Fancy Food a New York; è sempre emozionante assistere al successo di miei colleghi che sono riusciti nella grande mela a difendere e farsi portavoce di questo grande capitale italiano.

2

È stato definito il "Re del Fritto", è orgoglioso di questo riconoscimento? O lo ritiene un limite, visto che nel suo ristorante si possono assaggiare tanti ottimi piatti della tradizione campana?

Considero un onore essere definito il "Re del Fritto" perché significa che sono riuscito a dare, nel corso della mia carriera, qualcosa di mio alla ristorazione. Non è un limite, anzi, è un riconoscimento basato su anni di sperimentazioni e prove pratiche. Che la mia arte, il mio saper fare hanno anche altri confini è risaputo, ma questo non toglie l'importanza di essere riconosciuti come profondi conoscitori di un mestiere, di un'arte come quella della frittura.

"Dentro
una grande
pizza
c'è sempre
una grande
farina"

TESTA & CUORE

il Molino
CHIAVAZZA



PARTNER DEI PIÙ ESIGENTI
MAESTRI PIZZAIOLI

www.molinochiavazza.it



Formati: 5 kg - 25 kg

4

La sua esperienza professionale è frutto di una tradizione di famiglia oppure è partita da zero?

5

Se volessimo abbinare un vino ad un Cuoppo, cosa consiglierebbe? E una birra?

Come vino assolutamente una bollicina italiana, mentre per la birra una chiara e semplice.

La mia passione nasce dall'amore che provo nel mangiar bene e dalla mia golosità, per essere precisi, dal 1969, anno in cui i miei genitori aprirono la prima rosticceria (quest'anno festeggiamo i nostri primi 50 anni). La rosticceria è diventata poi una pizzeria e attualmente un ristorante. Il nome è rimasto sempre lo stesso, Al Convento. Tradizione di famiglia a tutto tondo, in quanto anche mio figlio Gaetano ad oggi è parte integrante del progetto non solo del nostro ristorante, ma anche di tutti i punti vendita aperti negli ultimi anni. È Gaetano che si occupa della gestione dei locali in completa autonomia, mi fido molto di lui.

Ricetta Cuoppo tradizionale

*Pesce misto di paranza
(calamari, triglie, merluzzetto,
alici, gamberetti)*

*Segreto: utilizzo sempre semola
di grano duro per l'impanatura*

Temperatura: 180° C

*Tempi di cottura: dipende dalla dimensione
del pesce, indicativamente dai 3 ai 5 minuti*

Sale e pepe in uscita q.b



Ideato assieme allo Chef
**PASQUALE
TORRENTE**



MECNOSUD

Macchine per pizzeria,
pasticceria e panificazione

Approved by



APPROVATO
VERA
PIZZA



IMPASTATRICI MECNOSUD

LA MIGLIORE SOLUZIONE PER LA PIZZA NAPOLETANA



Tel.: +39 0825 443185/89
E-Mail: mecnosud@mecnosud.com
Web: www.mecnosud.com

A close-up, high-contrast photograph of a man with extensive black tattoos on his arms and hands, eating a large, thick, deep-dish pizza. He is using a fork and knife to cut into the pizza, which is topped with melted cheese, tomato sauce, and fresh herbs. The background is dark, and a gold-colored mirror frame is visible in the upper left, reflecting part of the man's face and hand. The overall mood is intimate and focused on the act of eating.

Gennaro Nasti, *da Napoli a Parigi per la pizza*

Originario di Secondigliano, Napoli, Gennaro Nasti si definisce un "napoletano un po' particolare". Nel 2014, quando arriva nella capitale francese, Gennaro apre ben due locali con due proposte completamente diverse: il Popine, il primo locale in boulevard de Mennilmontant e a seguire il Bijou (ottobre del 2016) in rue Dancourt, dove la pizza servita è quella gourmet o gastronomica. Gennaro Nasti propone una pizza contemporanea, che esce dai dettami della pizza napoletana come sottolinea il pizzaiolo.

Classe 1975, Gennaro Nasti viene conquistato dalla pizza fin da piccolo, quando assieme al padre va a pranzo in alcune delle pizzerie storiche partenopee. Alla pasticceria del padre preferisce la pizza e comincia ad appassionarsi ai gesti, al lavoro e alla manualità di questo mestiere.



Dopo varie esperienze a Napoli, parte per Barcellona, dove apre la sua prima pizzeria. La città all'epoca non lo capisce e Gennaro decide di chiudere e trasferirsi negli Stati Uniti, dove segue l'avviamento di diversi locali, tra Seattle, Portland, New York, Boston, Chicago, Beverly Hills, Miami, Las Vegas. Non si limita a fare viaggiare la tradizione partenopea e trasmettere la propria cultura sugli impasti e le materie prime, ma acquista lui stesso maggior consapevolezza dell'enorme valore racchiuso in una pizza.

Il lavoro del pizzaiolo campano parte proprio dagli impasti, giocando con farine, tecniche di lievitazione e poi con le farciture, che spaziano dalla carne, al pesce con pregiati foie gras, ostriche e molto altro ancora.

Nel 2014 s'installa a Parigi e si lancia nella nuova sfida della pizza. Gennaro Nasti racconta in queste pagine la sua storia e le sue scelte:

"Non faccio pizza Napoletana, faccio la mia pizza" Afferma "Sono uno che ama sperimentare non dimenticando le mie origini e tradizioni napoletane."

Per me la pizza non è uno street food ma è cultura, un viaggio nei sapori italiani. Lavoro solo farine di grani antichi selezionate con cura e di altissima qualità.

Ricerco i migliori prodotti italiani per dare il massimo nelle mie pizze contemporanee".





Stessa cosa per i fornitori, che come afferma Nasti, vengono scelti in base alla qualità dei prodotti proposti, conditio sine qua non per offrire sempre pizze di altissimo livello. Un modo di dare la differenza che giova al pizzaiolo italiano e che viene apprezzato olttralpe:

“La pizza in Francia é un piatto richiestissimo, anche se penso che sino a qualche anno fa mancava qualità. Negli ultimi anni le cose stanno cambiando piano piano. Anche il francese richiede un prodotto migliore, si ritorna a fare attenzione all'alimentazione ed a cercare prodotti sani. cio si vede anche nella pizza. Negli ultimi anni le cose sono cambiate, si fa più attenzione e in generale c'è un notevole miglioramento”.



I S E C R E T I D E L L A Q U A L I T À



Fatto a mano in mattone refrattario
Minimizza i consumi. Ottimizza i rendimenti.

Grazie alla massiccia struttura in mattoni refrattari pieni, cotti in fornace ad oltre 1.200°C, garantisce efficienza nei consumi e durata nel tempo ineguagliabili.



MADE IN ITALY

Forni artigianali a legna, gas e misti. Con piano fisso o rotativo.

25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it - www.ceky.eu



*Per cuocere la tua pizza
in modo sano e sicuro*



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

L'azienda **SITTA** premia il Campione Mondiale della Pizza STG 2018



IL BRICCHETTO ITALIANO "IL FAGGETTO" È UN GRANDE AIUTO PER IL CAMPIONE MONDIALE DELLA PIZZA **VINCENZO PALERMO**: PRATICO, FACILE DA UTILIZZARE E CON UN GRANDE POTERE CALORICO, "IL FAGGETTO" È IL PRODOTTO **SITTA** IDEALE PER I PIZZAIOLI CHE VOGLIONO LAVORARE CON TRANQUILLITÀ E AVERE SEMPRE IL MASSIMO IN TERMINI DI PULIZIA E RESA DEL PROPRIO FORNO. **VINCENZO PALERMO**, VINCITORE DELLA CATEGORIA STG DEL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2018 HA VINTO IL TITOLO UTILIZZANDO DURANTE LA GARA "IL FAGGETTO" E ABBIAMO CHIESTO A LUI UN PARERE:



Vincenzo Palermo è primo pizzaiolo nella pizzeria Eataly di Mosca, e usa "il Faggetto" nella pizzeria di famiglia "Come una Volta" a Gravina in Puglia (BA).

Che tipo di combustibile usa nel suo forno?

Ho iniziato ad usare la quercia associata al bricchetto "il Faggetto" dopo averlo conosciuto al Campionato Mondiale della pizza.

Cosa pensa del bricchetto "il Faggetto"?

"Il Faggetto" è un prodotto davvero professionale, con una notevole durata, che risponde a determinate esigenze e prescrizioni dell'igiene, e mantiene una temperatura costante nel tempo. È il prodotto in assoluto migliore in circolazione. Mi aiuta tantissimo in fase di accensione iniziale e durante tutta la performance lavorativa quotidiana.

Come influisce il bricchetto "il Faggetto" in fase di cottura?

"Il Faggetto" è perfetto per mantenere una temperatura costante per tutta la giornata e assicurarmi una cottura uniforme.

Ha notato miglioramenti nel fase di pulizia del suo forno dopo l'utilizzo del bricchetto "il Faggetto"?

In passato utilizzavo un altro tipo di legna che mi creava non poche difficoltà. Da quando utilizzo "il Faggetto" ho più spazio per informare più pizze perché produce meno cenere.

Inoltre, ho notato considerevoli miglioramenti in fase di combustione, in pratica brucia in modo costante e questo è l'ideale in quanto produce fumi quasi nulli, e la canna fumaria ne gioisce.

Consiglierebbe il bricchetto "il Faggetto" ad un suo collega?

Certo, consiglio "il Faggetto" a tantissimi colleghi e ne sono entusiasti.



Per cuocere la tua pizza in modo sano e sicuro

Secondo lei la certificazione Biomass Plus del bricchetto "il Faggetto" è un buon garante di genuinità per le pizze che propone ai suoi clienti?

Ottenere la certificazione Biomass Plus non è semplice: tracciabilità delle materia prima, sostenibilità ambientale e qualità del cippato fanno di "il Faggetto" un pilastro per la mia cucina e un garante di genuinità e sicurezza per le pizze che offriamo ai nostri clienti.

VINCENZO PALERMO

IL VINCITORE DELLA PIZZA STG



a cura della redazione

Vincenzo Palermo è il vincitore della categoria Pizza Napoletana STG del Campionato Mondiale della Pizza 2018. 26enne, di origine barese (Gravina di Puglia), Vincenzo attualmente lavora a Mosca, presso Eataly, il format ideato da Oscar Farinetti, diventato un punto di riferimento per tutti gli appassionati di cucina italiana nel mondo. Vincenzo, molto impegnato con il lavoro - attualmente gestisce la pizzeria "La Pizza e la Pasta" all'interno di Eataly - è a tutti gli effetti un ambasciatore della pizza napoletana nel mondo e, nonostante la sua giovane età, può vantare già una notevole esperienza come pizzaiolo e un titolo mondiale di pizza in una delle categorie che più di tutte le altre richiedono metodo, preparazione e conoscenza degli ingredienti.

Complimenti per la splendida vittoria! Raccontaci qual è la tua esperienza professionale.

Ho intrapreso la strada che mi ha portato alla passione per l'antica arte della pizza circa dieci anni fa. Lavoravo nei weekend, dividendomi tra la pizzeria gestita da mio cugino Vittorio (con cui condivido questa passione che per me è un fratello) e la pizzeria del mio maestro Fedele Guida. Questa passione per l'arte bianca mi è stata tramandata da mia nonna che ha sempre preparato pizze e focacce con tanto amore e passione. L'incontro con Eataly è avvenuto nel momento giusto: avevo tanti progetti e la passione per questo lavoro era sempre più forte. Prima a Roma Ostiense, poi a Mosca dove ho intrapreso questa bellissima avventura, con una pizzeria napoletana nella capitale russa. Ora sono il responsabile e gestisco tutta la pizzeria e una brigata formata da 7 ragazzi.

La pizza napoletana STG richiede esperienza e una grande conoscenza del disciplinare del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Come ti sei preparato per arrivare a questo importante risultato?

Ho trascorso tanti mesi a prepararmi per questa bellissima competizione, ho fatto non pochi sacrifici, ma senz'altro esperienze positive e di crescita. Moltissime sono state le notti insonni trascorse impastando in pizzeria, cercando di ottenere il massimo da me stesso e impegnandomi sempre per ottenere il meglio. Senz'altro ci sono state difficoltà, e le sfide che ho dovuto affrontare con me stesso ma dopo tanti sforzi posso dire a tutti i pizzaioli che ogni giorno lavorano sodo: "Il duro lavoro ripaga sempre".

Questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza ha avuto numeri da record, tra i pizzaioli in gara ce n'è stato qualcuno che ti ha colpito?

Durante il Campionato Mondiale della Pizza ci sono stati davvero tantissimi professionisti che si sono messi in gioco e sicuramente da ognuno avrei potuto imparare qualcosa, tuttavia, non ci sono stati pizzaioli che mi hanno particolarmente colpito, ma ho avuto modo di apprezzare il lato umano e con alcuni di loro con cui ho fatto amicizia, nonostante ci fosse in gioco il titolo mondiale!



IN FOTO

Vincenzo Palermo, vincitore della categoria Pizza Napoletana STG al Campionato Mondiale della Pizza 2018

Sei uno dei pizzaioli più giovani che si è aggiudicato il titolo di Campione Mondiale di Pizza napoletana STG, questo riconoscimento ha cambiato la tua vita? Se sì in che modo?

Essere uno dei più giovani pizzaioli che è diventato campione del mondo di pizza napoletana STG mi rende orgoglioso, tra l'altro ho anche ricevuto uno dei punteggi più alti nella storia della competizione. Certamente mi ha cambiato la vita, svegliarsi al mattino e pensare di aver raggiunto ed ottenuto questo titolo che ho sempre sognato mi rende felice.





A Mosca, dove ti trovi ora, c'è secondo te una conoscenza della pizza napoletana, o c'è ancora molta strada da fare?

Attualmente qui a Mosca c'è ancora tantissima strada da fare. I Russi purtroppo non conoscono appena la cucina italiana ed in particolare la pizza napoletana. Nel mio piccolo mi impegno per far conoscere le nostre tradizioni enogastronomiche e il modo migliore per conquistarli e sicuramente il palato!

IN FOTO

La pizza vincitrice di Vincenzo Palermo

C'è qualcuno in particolare a cui vorresti dedicare questa splendida vittoria?

Certo, la dedico a tutta la mia famiglia, in particolare a mio padre che per me rappresenta un modello di vita, un uomo che per la famiglia ha fatto e continua a fare ogni giorno mille sacrifici. Lui mi ha insegnato l'impegno, il duro lavoro e la perseveranza per ottenere il massimo. Questo risultato lo dedico anche a mia madre che mi è sempre stata vicino e mi ha sempre sostenuto ed incoraggiato ogni giorno.

Per la mozzarella e il pomodoro hai usato dei prodotti ben precisi?

I prodotti che ho utilizzato per la mia competizione sono stati degli antichi pomodori di Napoli San Marzano Presidio Slow Food, Bufala DOP e olio extravergine di oliva biologico e Presidio Slow Food.



PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari: una serie di forni unica con una soluzione ottimale per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per l'efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere i 500 °C, il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni, i forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come i forni a tunnel, a legna o a gas.



PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multiuso CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e qualità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1 000 combinazioni

PizzaMaster®

Distributore autorizzato per Italia:

AV BAKING SRL

SEDE: Viale Sondrio, 3-20124 Milano, Italy / T. +39 393 859 6012 / www.avbaking.it / alessandro@avbaking.it

SHOWROOM: Via G. Vittorio 16/E 40013 Castel Maggiore (BO), Italy / T. +39 051 634 3815 / www.ecotecbologna.it / info@ecotecbologna.it

PizzaMaster by Svenska Bakepartner AB. Headquarter Svezia Centralino: +46 (0)33 230 025 / www.pizzamaster.com / info@bakepartner.com

Un successo Made in Italy che si chiama Fratelli La Bufala

Quando si parla di cucina e di prodotti a base di Bufala campana, il nome più ricorrente e conosciuto è quello di Fratelli La Bufala, marchio ideato e fondato da Giuseppe Marotta, che poco più di 15 anni fa, ebbe l'intuizione di creare un format a base di pizza napoletana e di prodotti di bufala e suoi derivati, dall'antipasto al dolce. Una visione di successo tanto da spopolare prima in Campania, poi in Italia e oggi tutto il mondo. La mission di "Fratelli La Bufala" è molto semplice: offrire sapori e cultura della cucina nostrana in risposta all'attuale omologazione del cibo di massa, come spiega l'architetto Lelia Castellano, Responsabile Ufficio Progettazione e moglie del Fondatore Giuseppe Marotta. La mission di "Fratelli La Bufala" è molto semplice: offrire, come spiega l'architetto Lelia Castellano moglie del Fondatore Giuseppe Marotta.



ACCANTO
FLB
Londra
Piccadilly



1

Qual è stato il primo locale aperto con il marchio Fratelli La Bufala?

L'apertura del primo Fratelli la Bufala risale al 19 febbraio del 2003 nella via Medina a Napoli che si trova ancora aperta.

2

Che caratteristiche ha?

È un locale di 115 metri quadri. All'ingresso troviamo il forno a legna con la bocca rivolta verso l'entrata e il banco "bufalata" dove vengono esposti la mozzarella di bufala e altri prodotti di bufala. Questi due elementi, forno a legna e "bufalata" sono il fulcro dell'arredamento del locale unitamente alla cucina a vista. Sulle pareti, invece, i disegni di bufale e i ritratti dei tre fratelli quand'erano bambini.

3

Ogni nazione dove è presente Fratelli La Bufala fa storia a sé, ma in base ai numeri e ai consumi è possibile stabilire quale pizza apprezza di più un cliente tedesco rispetto ad un brasiliano o a un giapponese?

Siamo presenti in tutto il mondo, ed anche se ogni paese ha le sue peculiarità ed i propri gusti, la pizza margherita è sicuramente quella universalmente riconosciuta.

4

che tipo di impasti vengono proposti ai clienti?

L'impasto utilizzato da Fratelli la Bufala è il risultato della collaborazione tra un nostro maestro pizzaiolo ed il nostro partner, che ha dato vita ad un blend di farine creato appositamente per noi. La sua principale caratteristica è quella di rendere la pizza leggera e di facile digeribilità, ma soprattutto unica. Inoltre, in alcuni dei nostri locali, tra cui quello a Roma Ponte Milvio, realizziamo un impasto senza glutine, cotto in un forno a legna dedicato, per dare a tutti i clienti l'opportunità di mangiare la nostra pizza.

5

Ci sono dei piatti best seller che vengono apprezzati trasversalmente e consumati allo stesso modo in tutti i locali di Fratelli La Bufala?

Alla base del nostro menù ci sono la bufala e i suoi derivati, dall'antipasto al dolce. Uno dei nostri best seller è sicuramente il gran piatto di bufala, antipasto composto da formaggi e salumi di bufala, seguito dagli gnocchi di ricotta di bufala, primo piatto fatto in casa con pomodorini, basilico e mozzarella di bufala.



6

Il legame con Napoli e la cucina partenopea è molto forte, in questo senso com'è stata giudicato il riconoscimento da parte dell'Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano?

I pizzaioli si impegnano in un rito sociale, il cui bancone e il forno fungono da "palcoscenico" durante il processo di produzione della pizza. Ciò si verifica, a Napoli, in un'atmosfera conviviale che comporta scambi costanti con gli ospiti. Partendo dai quartieri poveri di Napoli, la tradizione culinaria si è profondamente radicata nella vita quotidiana della comunità. E questo giorno per giorno è arrivato quasi in tutto il mondo. Fratelli la Bufala è stata personalmente coinvolta partecipando attivamente al riconoscimento e dando il suo contributo con una raccolta firme.

8

In mercati emergenti come Cina e India il marchio Fratelli La Bufala è presente?

Sì, è in atto un nuovo piano di sviluppo per i prossimi due anni che prevede nuove aperture in importanti centri commerciali, outlet e prime location fronte strada sia in Italia che all'estero.

9

La vostra pizzeria - tipo che deve assolutamente avere per essere riconosciuta come Fratelli La Bufala?

Fratelli La Bufala non si identifica come "una catena", per questo motivo, a differenza di altri format, ogni ristorante è diverso uno dall'altro adeguandosi sia alle caratteristiche esistenti, amalgamandosi con il territorio culturale nel quale si trova. Ciò premesso, il cuore di tutti i ristoranti è rappresentato dal forno a legna, il banco bufalata e la cucina a vista. Vanno a completare i disegni delle bufale ed i ritratti dei tre fratelli, tutti dipinti direttamente in loco.



GreenS[®]
food

Naturalmente Porcini!



**DAL PRODUTTORE I MIGLIORI
PRODOTTI PER IL TUO
RISTORANTE E PIZZERIA**

- nuova linea di porcini surgelati per la pizza
- ampio e costante assortimento, dai funghi porcini ai coltivati, dai frutti di bosco alle verdure surgelate

GreenS[®]
food

GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



Adatto
alla
Pizza





Rossopomodoro, da Napoli in tutto il mondo

A cura della redazione

Il marchio che forse più di chiunque altro sa rappresentare la pizza e la cucina napoletana nel mondo è certamente Rossopomodoro.

La storia di questa catena di ristorazione ha letteralmente fatto scuola ed è quasi incredibile la costanza con cui il brand ideato da Franco Manna continui a raccogliere tutt'oggi tanti successi. Dalla prima storica apertura, in corso Vittorio Emanuele, in zona Mergellina (Napoli) di acqua sotto i ponti - e di pizze... - ne è passata parecchia e lo stile Rossopomodoro ha letteralmente rivoluzionato il modo di mangiare e vivere il rito della pizza fuori casa. La formula è semplice ma allo stesso tempo accattivante: pizza e cucina napoletana in una location innovativa e allo stesso tempo tradizionale, un menù gustoso e semplice ma con ingredienti di altissima qualità.

La filosofia di Rossopomodoro poggia su 3 principali fattori. La scelta di materie prime d'eccellenza, la fidelizzazione dei fornitori e la formazione continua del personale. Dalla mozzarella di Bufala Dop all'olio di Sorrento, alle farine e fino a ben 10 ecotipi di pomodori campani diversi, selezionati dalle migliori produzioni, ogni ingrediente e materia prima è un'eccellenza unica che arriva da fornitori di fiducia, gli stessi che da anni riforniscono tutti i locali in ogni parte del mondo e che negli anni sono diventati grandi amici di Rossopomodoro. Le materie prime passano tra le mani di abili professionisti della pizza e della cucina, tutti di scuola napoletana, uomini e donne che Rossopomodoro mette sempre in primo piano, il cui valore umano oltre a quello professionale viene costantemente



NOVALTEC, I MIGLIORI NELLA PULIZIA PROFESSIONALE



GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi HACCP



dimezza
i tempi di
pulizia



PIASTRELLE



Sgrassa e aspira

ACCIAIO



Sanifica senza aloni

PAVIMENTO



Spazza, lava, asciuga

CAPPA



Senza scala, secchio e straccio

RICHIEDILA GRATUITAMENTE

E SENZA IMPEGNO PROVALA NEL TUO LOCALE

CHIAMA ORA 041 449949



valorizzato dall'accademia di Rossopomodoro, nata per la continua formazione e anche per l'avvio alla professione di nuove e promettenti giovani leve che crescono sotto l'ala dei "vecchi" maestri. L'offerta di Rossopomodoro passa attraverso i piatti e le pizze di tradizione napoletana, grandi classici del passato e del presente di Napoli. Gli chef executive studiano anche nuove interpretazioni pur rimanendo sempre fedeli alle regole della cucina tipica e popolare di Napoli. Una caratteristica fondamentale dell'offerta gastronomica sono i 2 menù di stagione, uno per l'autunno/inverno e uno per la primavera/estate, oltre a una serie di proposte extra del giorno ideate per sfruttare al massimo la freschezza di sapori stagionali. I locali sono una sezione di vita contemporanea napoletana, tra suggestioni tipiche partenopee e ambienti vivibili e moderni. Il forno della pizza è sempre l'elemento protagonista della scena, intorno al quale gira tutta la vita del locale. Un'altra caratteristica fondamentale è il grande orologio digitale che conta, secondo dopo secondo, le 24 ore minime previste per la lievitazione. Poi ci sono la madia "antica" dove riposa l'impasto, la stanza in cui nasce ogni giorno un nuovo impasto per il giorno successivo, ci sono le immagini delle preparazioni dei piatti di cucina, ci sono gli ingredienti esposti, i libri e le storie di cuochi e pizzaiuoli, così come le storie e le immagini che celebrano la vittoria dell'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani, il patrimonio Unesco che Rossopomodoro ha sostenuto in prima linea contribuendo a promuoverne la campagna in tutto il mondo. Insomma, ogni singolo aspetto della sua storia verace,

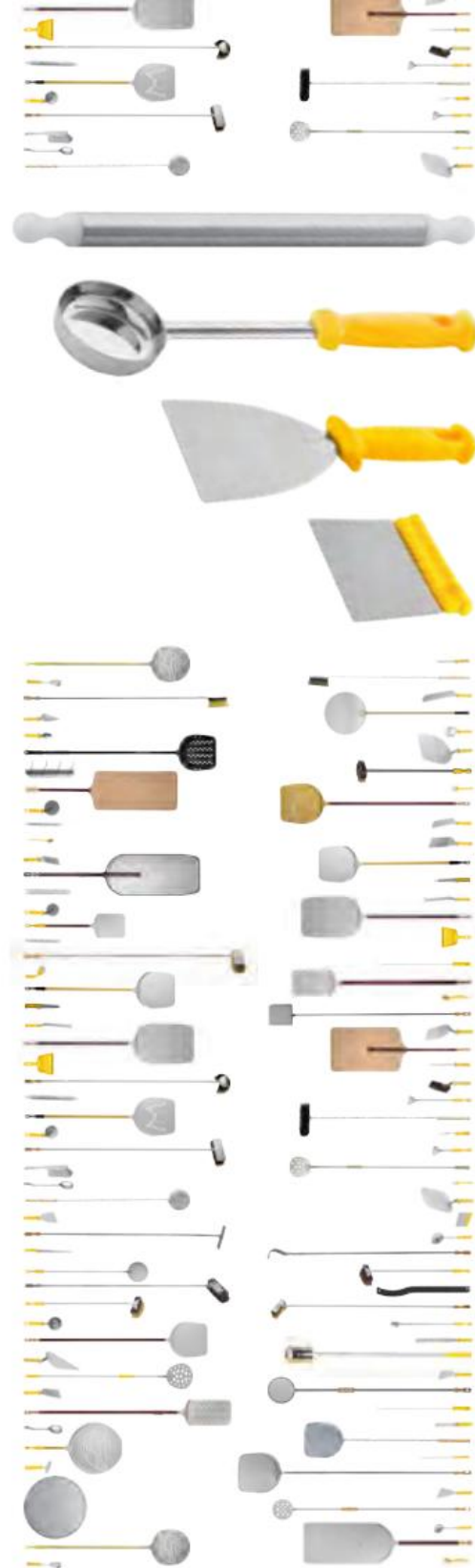
Rossopomodoro lo condivide e lo racconta ai suoi ospiti, finanche con la produzione di un giornalino mensile che proprio dal 2018, ventennale del marchio, prende il nome di "storieveraci", distribuito a tutti i clienti a tavola, con curiosità, ricette, racconti che proseguono anche sul sito internet.

La scuola di pizza e cucina di Casa Rossopomodoro è un contenitore di eventi e lezioni per grandi e piccoli, per conoscere ed imparare i segreti dei pizzaiuoli e dei cuochi di Rossopomodoro. Casa Rossopomodoro è uno strumento nato per portare anche a casa, oltre il ristorante, i valori del marchio.

Una novità degli ultimi anni è 'a Puteca (bottega in italiano), un golosissimo spazio-vendita al banco o



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillicodroipo.com • info@lillicodroipo.com
la qualità   made in Italy





a portar via, dedicato allo street food napoletano, con una vetrina che ricorda le antiche pizzerie del centro storico di Napoli. Qui Rossopomodoro nella sua versione da strada, propone una serie di specialità tipiche come la pizza a portafogli, i panini napoletani, gli sfizi fritti serviti nel famoso cuoppo di carta, ma anche dolci, sfogliatelle e babà. Oggi 'a Puteca rappresenta un fondamentale aspetto della vita di Rossopomodoro perché ha un'attività continua che abbraccia tutto l'arco della giornata oltre alle ore del pranzo e della cena a tavola.

Oggi Rossopomodoro è riconosciuto come l'ambasciatore della napoletaneità gastronomica in Italia e all'estero, presente a New York, Los Angeles, Chicago, Jeddah, San Paolo del Brasile, Monaco, Reykjavik...



Le novità

L'insegna di Rossopomodoro è diventata familiare in tutte le città italiane, da nord a sud è possibile trovare la pizza verace, il cuoppo e tanti altri piatti della cucina campana. Quest'estate a Torino e provincia due nuove prestigiose location, una a Pinerolo presso il Glicini Village - un innovativo contenitore di leisure food, sport e benessere - situato in uno dei più prestigiosi salotti dell'antica nobiltà sabauda, la Casa Rossa. Il nuovo ristorante all'interno del complesso, occupa una superficie di più di 650 mq e comprende un meraviglioso giardino interno. Gli architetti Giuseppe Fico e Luigi Tessitore, progettisti di Rossopomodoro, hanno disegnato e realizzato un ambiente molto gradito agli ospiti perché offre la sensazione di stare in una grande serra, con tante piante, ricca di colori e con una atmosfera unica, il locale ospita 220 persone all'interno e 100 all'esterno. Sempre a Torino, l'apertura del nuovo Rossopomodoro all'interno AREA 12 Shopping Center, adiacente al Allianz Stadium della Juventus, con una superficie di 170 mq, 70 posti a sedere e un'area esterna di circa 40 mq adibita a take away.



Fornace dal 1890

Forni Valoriani

Gli Originali

I forni **PROFESSIONALI**, a legna e a gas, con il piano in **VERO COTTO REFRATTARIO** rappresentano la miglior soluzione per pizze cotte al punto giusto.

Verace

LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI

Un forno tecnologicamente all'avanguardia, frutto della centenaria esperienza della Refrattari Valoriani, del lavoro dei suoi ingegneri supportati dall' **ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**.

R.H.S.® (Recycling Heating System – sistema recupero calore) è il sistema brevettato che permette il recupero e lo sfruttamento del calore facendolo circolare ad alta temperatura sotto il piano, con successivo ricircolo all'interno del forno tipo **CONVEZIONE**. Grazie al sistema **R.H.S.®** la temperatura del suolo è costante ed uniforme anche nelle zone lontane dalla fonte di calore, la combustione è regolabile ed i consumi sono ridottissimi. Inoltre la qualità dell'aria sulle emissioni in atmosfera è migliore rispetto ai normali forni in commercio e quindi più facilmente compatibile con le rigide legislazioni in materia. **VALORIANI VERACE** non vuole e non può sostituire la maestria e l'estro del pizzaiolo, ma riesce a metterlo in condizione di esaltare al massimo le proprie capacità.



WWW.VALORIANI.IT
Forni VALORIANI

Refrattari Valoriani S.r.l.

Reggello - FIRENZE

tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992

valoriani@valoriani.it - www.valoriani.it

Forni VALORIANI



FARINELLA,

*tra modernità
e tradizione*



a cura della redazione

Un altro brand legato a doppio filo con la tradizione culinaria campana è Farinella, marchio che raggruppa 20 ristoranti in Italia e in Europa e dove è possibile assaggiare i piatti tradizionali della cucina mediterranea. La storia di Farinella comincia ai primi del 900, quando la famiglia Angelesì lascia la penisola sorrentina, per cercare fortuna oltreoceano, a Brooklyn e aprire un'attività di importazioni di prodotti alimentari italiani. Qui cresce Maria Angela "Farinella" Angelesì che in età adulta apre un ristorante di cucina tipica

Italiana, facendo Tesoro della conoscenza dei prodotti campani e del forte legame con la propria terra d'origine. Poco meno di un secolo dopo, il marchio Farinella si diffonde in Italia, in Spagna, in Francia e in Olanda, aprendo ristoranti a gestione diretta nei principali poli commerciali del territorio. Il format "Farinella" è facilmente identificabile: cucina a vista, colori chiari per gli interni e arredamento "minimal", che conferisce ai locali un aspetto sia tradizionale che allo stesso tempo moderno, come ci spiega Martina De Angelis del brand Farinella

Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:

osteria



happy snack



salumi e formaggi



pizzeria



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)

T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it



“

Qual è la storia del marchio Farinella?

Lo sforzo concettuale che ha consentito di immaginare il mondo di Farinella, è stato soprattutto quello di mettere in discussione il modo tradizionale con cui il settore ha da sempre affrontato il tema dell'innovazione, sia di prodotto che di processo. Ciò ha portato a creare un concept che permette ad un tempo un'esperienza di consumo emozionale marcata e riconoscibile, unitamente a regole ferree di funzionamento che consentono di raggiungere e controllare livelli di redditività al top del settore di riferimento. Questo approccio ha permesso alla Famiglia De Angelis, oggi coinvolta nella gestione dell'azienda con la seconda generazione, di fare un percorso virtuoso di crescita sostenibile che ha portato a risultati qualitativi e dimensionali di tutta evidenza.

“

Qual è il primo locale aperto? Che caratteristiche aveva?

Quello di Milano, in Largo Cairoli, precedentemente al restyling avvenuto nel marzo del 2016, il punto vendita presentava caratteristiche meno distintive rispetto agli ormai affermati elementi di riconoscibilità del marchio.

“

Farinella si definisce una “moderna trattoria tradizionale”, sembrerebbe una contraddizione, come spiega capacità di innovare rispettando la tradizione?

Ciò che all'occhio del consumatore di Farinella appare come un'armonica esperienza di consumo, è in realtà il risultato di un percorso di rigida ingegnerizzazione dei processi produttivi più importanti, che è stata informatizzata e implementata con determinazione. Attraverso lo sviluppo IT interno dell'applicazione informatica proprietaria denominata Open Restaurant. L'azienda ha messo a sistema tutti gli aspetti relativi alla misurazione e controllo dell'area prodotta. In particolare è stata sviluppata l'area di rilevazione, analisi e controllo dei seguenti flussi organizzativi su base giornaliera: mix di vendite consuntive, scostamenti dei consumi dai valori teorici, dal budget, dai valori storici. Inoltre la valorizzazione dei magazzini, le stime di fabbisogno, gli ordini d'acquisto e la filiera logistica. Open Restaurant permette inoltre di staffare il personale sul PDV in ragione dei fatturati attesi per ogni singolo giorno della settimana e per ogni turno di servizio, massimizzando l'efficacia con cui viene utilizzata la pianta organica di ogni singolo punto vendita e minimizzando di conseguenza i costi improduttivi.

Inizialmente la famiglia Angelesi avviò un'impresa che riforniva prodotti campani negli USA, questo vi ha permesso di costruire un legame forte con i produttori locali...

La centralizzazione degli acquisti ha permesso la realizzazione di economie di scala e l'acquisizione di un vantaggio competitivo in termini qualitativi beneficiando del forte legame che si è venuto a formare con i fornitori locali.





L'ARTE DI PREPARARE LA PIZZA
È PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO:
UN SUCCESSO TUTTO ITALIANO.



PENSANDO ALLE MANI DI
CHI OGNI GIORNO TIENE VIVA QUESTA
TRADIZIONE, MOLINO PIANTONI HA CREATO LA
SUA FARINA IDEALE PER PIZZA. PER UN IMPASTO
SOFFICE, MA DAL "CORNICIONE" CROCCANTE.

APPROVATA



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



SCOPRI I SAPORI AUTENTICI
MOLINO PIANTONI, DAL 1850.

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS) - Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it - www.molinopiantoni.it



#ILMIOMOLINOÈPIANTONI



“Che tipo di impasti per la pizza vengono proposti ai clienti?”

Impastiamo con lievito madre, selezioniamo le migliori farine per garantire una miscela pregiata, abbiamo raddoppiato i tempi di lievitazione per migliorare la digeribilità, il risultato è un prodotto eccellente che non teme confronti.

“Il legame con Napoli e la cucina campana è molto forte, in questo senso com'è stata giudicato il riconoscimento da parte dell'Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano?”

A seguito della continua attività di analisi del venduto sui locali, sono state messe a punto, con i tecnologi alimentari, le ricette di tutti i prodotti, incluse le pizze. Ciò ci ha permesso da un lato di favorire i processi formativi degli addetti alla produzione che possono essere erogati e supervisionati centralmente presso l'Accademia Di Cucina e dall'altro di concentrare l'attenzione dei pizzaioli del pdv sull'assemblaggio perfetto della pizza, per forma, ingredienti e dimensioni, riconoscendogli l'amore verso un lavoro d'artista.

“Quanti ristoranti Farinella ci sono attualmente in Italia e in Europa? Ci sono in progetto nuove aperture in Italia? E all'estero?”

Venti, 3 all'estero e il resto in Italia. Le prossime aperture saranno in Italia e in Europa.

“Ci sono dei tratti distintivi con cui si riconosce il marchio Farinella? La presentazione dei piatti, il servizio, l'arredo...”

Il mediterraneo a tavola, una cucina vitale e autentica ispirata alla ricchezza delle materie prime italiane ed all'armonia di gusti. Sedersi al tavolo di Farinella è un'esperienza dal sapore unico in uno spazio caratterizzato da caldi colori mediterranei, design minimalista, l'atmosfera viva, permettono al nostro cliente di rilassarsi in un ambiente accogliente, piacevole e conviviale.

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu



+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZA PIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grassi
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: pizzapiu@greci.it



Francesco Martucci de I Masanielli

**— al secondo posto
sul podio della guida
50 Top pizza 2018**

di Caterina Orlandi

Francesco Martucci, classe 1979 di Caserta, titolare della pizzeria I Masanielli si è recentemente aggiudicato il secondo posto nella guida 50 top pizza 2018 redatta da Luciano Pignataro, Barbara Guerra e Albert Sapere. La rivista Pizza e Pasta Italiana ha scelto di chiedere a questo bravo pizzaiolo quali sono le caratteristiche del suo lavoro e che tipo di approccio utilizza nella scelta degli impasti, delle materie prime e nella preparazione delle pizze. Quello che è emerso è un ritratto di un grande professionista, appassionato di pizza, di enogastronomia e molto legato al suo territorio.

Come tanti altri suoi colleghi Francesco ha cominciato da giovanissimo a lavorare in pizzeria, sia per passione che per necessità è da qui che parte la sua carriera, che l'ha portato oggi a raggiungere importanti traguardi e riconoscimenti.

La pizza di Francesco è caratterizzata da un cornicione molto pronunciato, il moderno "a canotto", con l'utilizzo di farine poco proteiche ed una maturazione di 24 ore a temperatura controllata. Gli ingredienti per la farcitura sono tutti locali e scelti accuratamente da Francesco, che ogni lunedì, il suo giorno libero, va a scovare delle chicche del territorio per poi offrirle ai clienti, ai quali è profondamente devoto.





Altro punto di forza della pizzeria sono i ben 13 oli extravergine d'oliva del territorio che lui abbina alle svariate pizze, secondo un attento esame organolettico.

A I Masanielli si fa molta attenzione alle birre, che sono rigorosamente artigianali ed ai dolci che sono fatti da gelaterie della zona.

Francesco, a differenza di molti suoi colleghi non tiene corsi di formazione, anche se il suo team è composto da personale molto preparato, ma ci tiene ad essere sempre presente in pizzeria fino alla fine del servizio. Secondo Francesco, la pizza napoletana è un prodotto straordinario, riconosciuto a livello Mondiale e questo la dice lunga sul grandissimo lavoro svolto negli anni dai pizzaioli partenopei, la sua interpretazione è frutto infatti di anni di ricerca e di sperimentazione a tutto tondo.

“Io penso che non ci sia innovazione senza tradizione”, afferma Francesco “il mio prodotto è un prodotto diverso dal disciplinare: infatti ha un'identità ben precisa, si tratta della pizza di Martucci.”

“Sono cambiate tantissime cose nella nostra professione, non solo negli impasti e farciture ma anche nel nostro modo di essere pizzaioli... La soddisfazione del cliente viene al primo posto, e questa è la cosa più importante.”

La Campania è un territorio ricco di eccellenza agroalimentari, come ci spiega Francesco “Ci sono tantissimi fattori che influenzano la scelta delle materie prime che uso nella mia pizzeria. Si tratta di un

lavoro complesso e capillare e che ogni settimana mi impegna per almeno una giornata. Con me collabora un agronomo che ci segue nella scelta delle verdure e dei campi dove queste vengono coltivate. Per me è fondamentale che ogni prodotto che utilizzo abbia la qualità, la storia, che io ricerco e che mi permette di raccontare il mio territorio attraverso le mie ricette.” Non va dimenticato che la pizza Napoletana verace è soggetta ad un rigido disciplinare che ne tutela la preparazione e le materie prime “Io penso che una pizza possa essere strepitosa in tutte le sue varianti (napoletana, romana, e così via)” afferma Francesco “ma per ovvie ragioni penso che l'amore ed il cuore che ci mettono i napoletani nella pizza facciano la differenza.”

“Il limite può essere il disciplinare stesso” continua Francesco altrimenti i pizzaioli farebbero tutti la stessa pizza in un certo qual modo”.

Secondo Francesco, per la pizza Napoletana e per i pizzaioli il futuro è nelle mani dei giovani che avranno coraggio di osare, consapevoli di quali siano le tradizioni della cucina campana. Non si può infatti dimenticare che solo avendo forti radici si può crescere e migliorare la professione del pizzaiolo e la pizza stessa.

Come progetti per il futuro, c'è l'apertura di un'ulteriore pizzeria con laboratorio dove può provare e sperimentare per poi proporre al cliente, il suo banco di prova.

RICETTA:**Mani Di Velluto**

Crema di friarielli in acqua di ricotta di bufala, Mozzarella al latte di Bufala, Salsiccia a punta di coltello di Suino Grigio Ardesia, Calcagno a crosta liscia, Olio Evo Rotondella



le 50 top Pizza del 2018

Il 24 luglio presso il teatro Mercadante di Napoli per la seconda volta si è tenuta la premiazione delle 50 TOP PIZZA, la guida on line ideata da Albert Sapere e curata con Luciano Pignataro e Barbara Guerra, oltre che da Sapere stesso. Nella top 50 comanda la Campania con 19 insegne, seguono staccate, a quota 5, Lazio,

Lombardia e Toscana. 20 i Premi Speciali, 8 gli importanti riconoscimenti internazionali a pizzerie di 5 continenti, 1000 pizzerie da nord a sud visitate e valutate per la cucina, l'accoglienza, l'arredamento, le carte dei vini, delle birre e degli oli. Ecco la classifica:

- 1 *Pepe In Grani* – Caiazzo (CE) – Campania
- 2 *I Masanielli* – *Francesco Martucci* – Caserta – Campania
- 3 *50 Kalò di Ciro Salvo* – Napoli – Campania
- 4 *I Tigli* – San Bonifacio (VR) – Veneto
- 5 *Pizzeria La Notizia 94* – Napoli – Campania
- 6 *Gino Sorbillo ai Tribunali* – Napoli – Campania
- 7 *La Gatta Mangiona* – Roma – Lazio
- 8 *Pizzeria La Notizia 53* – Napoli – Campania
- 9 *Francesco & Salvatore Salvo* – San Giorgio a Cremano (NA) – Campania
- 10 *Pizzeria Starita a Materdei* – Napoli – Campania

Simone Padoan ('I Tigli', San Bonifacio – VR) è il pizzaiolo dell'anno;

A Giancarlo Casa ('la Gatta Mangiona', Roma) il Premio alla Carriera;

La margherita di Ciro Salvo ('50 Kalò', Napoli) è la Pizza dell'Anno;

La miglior proposta dei fritti 2018 è di 'Isabella de Cham Pizza Fritta' (Napoli);

Migliore Pizzeria Napoletana fuori dall'Italia è 'Spaccanapoli' di Chicago.



Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

Patate per passione!



LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns

GreenS
food®

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



DAVID ROCCO'S DOLCE VITA



Questa Rivista ha intervistato la star televisiva italo-canadese David Rocco, protagonista della famosa trasmissione di cucina: "Dolce Napoli" in onda su National Geographic Channel e registrata in parte a Pozzuoli - Napoli -, città da cui ha origine la famiglia di David Rocco e da cui è partita la passione per la cucina italiana di questo apprezzato personaggio tv canadese. Ben 13 puntate del programma sono state girate a Napoli, con servizi dedicati allo street food, alla pizza e tutte le delizie del capoluogo campano, passando per le pizzerie centenarie di Napoli e i luoghi "cult" della cucina napoletana. David Rocco nasce a Toronto nel 1970 e fin da piccolo mostra una propensione per le due più grandi passioni italiane: il cibo e il calcio. Da bambino trascorre le sue vacanze tra il campo di calcio della cittadina canadese e la costa napoletana dove la nonna gli fa conoscere i piatti tipici della tradizione mediterranea. Quando assaggia per la prima un classico "Spaghetti e Vongole" è amore a prima vista e la buona cucina prende il sopravvento per la passione calcistica. Attualmente David Rocco è, assieme ad altri due soci, proprietario del ristorante pizzeria Oretta all'indirizzo 633 King St. W. a Toronto, dove tra grandi piatti di cucina 100% Made in Italy dello chef Christian Fontolan, si possono gustare delle ottime pizze, come quella presentata alla fine di questa chiacchierata.

In questo giornale parliamo di pizza per i professionisti del settore, qual era la sua idea di pizza prima del suo viaggio a Napoli? Come la conosceva? Con che stili, sapori ecc?

Ora come ora, la pizza buona si può mangiare in tutto il mondo, è pieno di italiani, Campani che fanno un buon prodotto, ad esempio l'altra settimana ero a Manila (Filippine) per un programma ed ho mangiato una delle più buone pizze degli ultimi anni, ma la pizza a Napoli ha un altro sapore, dentro quel disco di pasta che il pizzaiolo usa come una tavolozza, c'è dentro storia, tradizione appunto e passione, basta pensare al pizzaiolo dietro al banco che non è solo ma ha un aiuto che lo aiuta ad infornare la pizza nel forno rovente, una magia!

Dopo aver visitato i pizzaioli a Napoli è cambiato qualcosa nella sua percezione e conoscenza del prodotto?

Non tanto sulla pizza come prodotto, sicuramente ottima in gran parte di Napoli, ma la percezione del maestro pizzaioli si, perché ho visto dei veri artisti, molto simili a me per assurdo che sono un po' attori, un po' cantanti ma soprattutto artisti del loro piatto, portatori di profumi, sapori unici, inconfondibili.

Durante la conversazione David spontaneamente dice che il pizzaiolo e la pizzeria che lo hanno colpito di più a Napoli è stato Ciro Oliva (Concettina e i tre santi) perché l'ha visto come un innovatore, desideroso e per nulla impaurito dall'osare, proponendo novità, anche se il primo amore di David è stato per la pizza Margherita, ma con qualche acciughina però!



IN FOTO A DESTRA
PIZZERIA ORETTA – Toronto,
ristorante pizzeria di David Rocco.

IN BASSO A SINISTRA
David Rocco in una pizzeria durante
le riprese di "Dolce Napoli"





Cosa ti ha lasciato questa esperienza vissuta a Napoli?

Non tanto sulla pizza come prodotto, sicuramente ottima in gran parte di Napoli, ma la percezione del maestro pizzaioli sì, perché ho visto dei veri artisti, molto simili a me per assurdo che sono un po' attori, un po' cantanti ma soprattutto artisti del loro piatto, portatori di profumi, sapori unici, inconfondibili.

Durante la conversazione David spontaneamente dice che il pizzaiolo e la pizzeria che lo hanno colpito di più a Napoli è stato *Ciro Oliva (Concettina e i tre santi)* perché l'ha visto come un innovatore, desideroso e per nulla impaurito dall'osare, proponendo novità, anche se il primo amore di David è stato per la pizza Margherita, ma con qualche acciughina però!

IN FOTO

PIZZA ROCCO – Best Seller
Salamino Piccante, Gorgonzola
e peperoni freschi.

Perché non viene a trovarci al Campionato Mondiale della Pizza 2019, per fare una full immersion tra i pizzaioli di tutto il mondo?

Beh, l'idea non è male, chiamatemi e se sono libero vengo!! Mi piacerebbe indossare i panni del pizzaiolo per un giorno!





Strapizza® Bella Napoli...

Strapizza® Vera Napoli!



Un cornicione alto e dorato,
un centro morbido che esalta
i migliori ingredienti della tradizione.

**Per la tua Pizza Napoletana
scegli le Farine Strapizza
approvate da AVPN.**



ASSOCIAZIONE
**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



www.strapizza.it Seguici su Facebook!

StrapizzaBellaNapoli è anche certificata



Pizzaioli Campani e Birra Artigianale

di Alfonso Del Forno



La pizza ha una capitale mondiale: Napoli e la Campania tutta. Questa è la regione italiana che più di ogni altra ha dato lustro alla pizza, esportando nel mondo un'arte che ha poche uguali nell'enogastronomia. In questo territorio così variegato, col crescere delle nuove generazioni, è aumentata anche la sensibilità verso un altro prodotto che sempre più sta creando tendenza: la birra artigianale. Vediamo come le nuove leve della pizzeria campana si avvicinano a questo prodotto e quali sono le loro preferenze.

Partendo dalla provincia più a nord della Campania, Caserta, incontriamo Francesco Vitiello, da tutti conosciuto come "Ciccio". In località Tuoro di Caserta si trova Casa Vitiello, una pizzeria giovane come il suo pizzaiolo. Ciccio Vitiello ha soli 26 anni, ma la sua carriera professionale è già lunga e ricca di esperienza, fatta dapprima nelle pizzerie più importanti della città e poi approfondite negli Stati Uniti, dove ha lavorato

in un ristorante italiano per poter crescere ulteriormente. Tornato a casa, apre la sua prima pizzeria da asporto, Antica Napoli, che nel giro di poco tempo si trasforma in Casa Vitiello, la pizzeria che Ciccio sognava da piccolo. Qui nascono le alchimie che vedono coinvolte diverse materie prime, dai grani antichi alle spezie, passando per la canapa.

La pizza che Ciccio ama in maniera particolare è quella che prevede l'impasto con la canapa e la farcitura realizzata con provola di Agerola, crema di Papacella Napoletana Presidio Slow food e salsiccia di maiale nero casertano. Tra le birre artigianali presenti nel locale, quella più adatta ad accompagnare questa pizza è la Tripel del Birrificio Saint John's di Faicchio (BN).

Scendendo in direzione Napoli, arriviamo a Bagnoli alla pizzeria 10 di Diego Vitagliano. Il nuovo locale di Diego è sulla linea di confine con Napoli e raccoglie sicuramente l'interesse della città.



LA BIRRA

Lo scopo principale del pizzaiolo è la ricerca della leggerezza dell'impasto e la conseguente digeribilità. Caratteristiche queste che sono facilmente intuibili quando si è davanti a una delle sue pizze, caratterizzate dai grandi e soffici cornicioni. Le farciture tradizionali sono impreziosite dall'alta qualità delle materie prime. La sala riesce a accogliere duecento persone sedute, senza che i tavoli siano neppure tanto vicini tra loro. Tre i forni disponibili, di cui uno dedicato alle pizze senza glutine, preparate da Sara Palmieri. La pizza a cui Diego non sa rinunciare è la Margherinara, realizzata con pomodoro San Marzano Dop, pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Grana Padano, basilico riccio, origano del Matese e olio evo del Cilento. A questa pizza è interessante abbinare la Sta Sciroccata, realizzata in collaborazione tra il Birrificio StiMalti e Luigi Serpe, uno dei più importanti birrai che abbiamo in Campania. Per la pizza senza glutine è inevitabile assaggiare la classica Margherita di Sara Palmieri, a cui abbinerei la Marilyn gluten free del Birrificio Karma di Alife (CE). Lasciata Bagnoli, entriamo nella città di Napoli in direzione Fuorigrotta, il quartiere dove ha sede lo

stadio San Paolo. A pochi metri dall'impianto sportivo, troviamo la pizzeria Ciro Pellone, nata nel 1984, dopo una lunga esperienza del padre di Ciro, a partire dal 1950, nella storica pizzeria Trianon, nel centro storico di Napoli. A condurre da due anni il locale ci pensano Antonio e Marco, figli di Ciro. Gli impasti dei fratelli Pellone sono rigorosamente tradizionali, con impasto diretto. Tradizionali anche le farciture, con un'attenta selezione delle migliori materie prime provenienti esclusivamente dalla Campania. Oltre alle pizze, c'è una ricca scelta di calzoni ripieni, tra cui spicca un classico salsiccia e friarielli. A questa delizia non si può che abbinare una delle birre presenti in pizzeria, la Gairloch del Birrificio dell'Aspide di Roccadaspide (SA).

Lasciata Napoli, scendendo verso la provincia di Salerno, troviamo la pizzeria Nonna Nannina a Cava de' Tirreni. La nuova sede si trova a pochi metri da quella storica, dove si faceva solo pizza d'asporto. La definizione corretta di questo locale è "Pizzeria Contadina", grazie al grande supporto che nonna Nannina ha offerto ai suoi nipoti, Pasquale Bisogno e Nausica Ronca, proprietari delle due attività. Nonna Nannina ha portato i nipoti nei campi e ha insegnato loro la stagionalità e il riconoscimento dei migliori prodotti della natura, che puntualmente Pasquale e Nausica scelgono per farcire le loro pizze. Segno distintivo della pizzeria è la cura nella selezione delle



PIZZA CAPRICCIOSA E BIRRA TABACHÉRA AMARCORD

INGREDIENTI

Pomodoro
Fiordilatte

Carciofini
Peperoni

Prosciutto Cotto Riserva
Olive Nere

LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA

- Schiuma nocciola chiaro, fine, aderente, compatta.
- Birra color marrone, limpida.
- Gradevole la sua finezza olfattiva, ricca in note di malto d'orzo caramellato accompagnato dall'eleganza della frutta secca. Mano a mano che si scalda un sempre più palese profumo di frutta, malto caramellato, frutta candita.
- Corpo pieno e strutturato, frizzantezza discreta.
- Al palato sono molto evidenti sia l'alcolico, sia la frutta, coronati dalle note dolci del cereale. L'amaro, non è particolarmente presente, in compenso ha una lunga e delicata persistenza.
- A livello retrolfattivo si mantengono le note di frutta disidratata e frutta secca, accompagnate da un dolce fruttato lungo e morbido, per nulla stucchevole che ben si dissolve in un finale gentilmente secco.
- Una birra, dal corpo rotondo, pieno, caldo ed avvolgente.

ABBINAMENTI

Pizza con salsiccia e patate al forno, porchetta e bufala, verdure alla griglia e formaggi a crosta fiorita. Ottima con le pizze con peperoncino, peperoni, formaggi saponti e stagionati



LA BIRRA

materie prime, che fanno riferimento sempre alla tradizione territoriale. La pizza nelle grazie di Pasquale e Nausica è quella farcita con fiordilatte, peperoni saltati in padella, mandorle tostate e fette di salsiccia dolce del Vallo di Diano, rigorosamente in uscita. A questa pizza va abbinata la Simum del Birrificio Bella 'Mbriana di Nocera Inferiore (SA).

Superata la città di Salerno, ci fermiamo per l'ultima tappa a Pontecagnano (SA), dove ha sede la nuova pizzeria I Borboni di Daniele Ferrara e Valerio Iessi. I due amici sono accomunati dalla grande passione per il loro lavoro, nata quando ancora non riuscivano a guardare il banco di lavoro del pizzaiolo e dovevano alzarsi sulle punte dei piedi per guardare le nuvole di farina dentro cui veniva ammaccati i panetti di pizza. Daniele ha ripreso il lavoro del padre, lavorando prima in Campania, per poi valorizzare le due doti di pizzaiolo a Milano. Dopo varie esperienze e gratificazioni in diversi concorsi, decide di tornare a casa e aprire uno spazio tutto suo con l'amico di sempre, Valerio. Quest'ultimo è nato e vissuto in penisola sorrentina, a Vico Equense, patria della pizza a metro, esportata da qui in tutto il mondo. Contrariamente a quello che

ci si poteva aspettare, la sua attenzione è sempre stata rivolta a pizze diverse, molto leggere, digeribili e molto idratate. I due amici hanno quindi deciso di intraprendere un percorso unico, accompagnati dalla voglia di scoprire i prodotti di eccellenza della Campania, che vanno a selezionare in prima persona, per poter conoscere da vicino i loro fornitori e creare con loro un rapporto viscerale. Così è nata la pizzeria I Borboni, che si pone come baluardo della valorizzazione del territorio. La pizza preferita dai due è la Ferdinà, farcita con crema di patate mantecate e profumate di baccalà, pomodori asciugati al sole e Papacella napoletana Presidio Slow Food. Qui l'abbinamento lo realizziamo con la Minerva, birra ambrata del Birrificio Sorrento, che utilizza, tra gli ingredienti, le bucce d'arancia di Sorrento. Questo viaggio virtuale ha messo insieme diversi giovani protagonisti della pizza campana. Una generazione che guarda al futuro con l'obiettivo di conservare la tradizione dando valore alla biodiversità del territorio e alle birre artigianali prodotte in questa regione. Non si può che guardare al futuro con estrema fiducia. Cheers!



BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE



BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.com   



INSIEME A
 **FoodAttraction**
FOOD PER L'HORECA E NUOVI
FORMAT DI RISTORAZIONE

16 - 19
FEBBRAIO
2019

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

organizzato da

in collaborazione con

con il patrocinio di

in contemporanea con

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future



BBTech expo

FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE

Un vino di antica storia

Il Biancolella d'Ischia DOC e la Pizza

di Giampiero Rorato



C'è una bella storia che unisce il Biancolella d'Ischia alla pizza e mi riferisco precisamente al pranzo che la regina Margherita di Savoia fece nella reggia di Napoli nel giugno del 1889, servita dal cuoco Raffaele Esposito della Pizzeria Brandi, sempre di Napoli. Il cuoco dette furbescamente il nome di Margherita alla pizza presentata alla regina e si trattava in realtà di una pizza che risulterebbe, secondo il parere di diversi studiosi dell'evento, dell'evoluzione di una pizza che già c'era a Napoli, come si può dedurre anche dal capitolo del filologo Emmanuele Rocco che nel volume di Francesco De Bourcard Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti, Vol. II, pag. 124, pubblicato nel 1858, cita per l'appunto delle pizze con fette di mozzarella e foglie di basilico. Probabilmente pizze di tal fatta, non ancora codificate, potevano essere realizzate a Napoli già nei primi decenni dell'Ottocento, magari presentate in modo diverso, trovando forma stabile probabilmente con la preparazione de Raffaele Esposito in onore della regina Margherita.

Ebbene, quello che a noi interessa è sapere, per cronaca tramandata verbalmente, che in quell'occasione Raffaele Esposito avrebbe servito alla regina in abbinamento alla pizza un pregiato vino Biancolella dell'isola d'Ischia.

L'origine del Biancolella

Per chi ancora non lo conoscesse, precisiamo subito che il Biancolella è un vitigno a bacca bianca, molto probabilmente introdotto in Campania dai coloni greci provenienti dall'Eubea nel corso del VII secolo prima di Cristo, proprio nei decenni in cui fiorì la Magna Grecia, ancor oggi stupenda per la ricchezza dei monumenti che sorgono un po' ovunque in tutta l'Italia Meridionale.



*Questo vitigno è coltivato
fin dall'antichità a Ischia,*

oltre che a Procida, Capri, Ponza, un tempo isola del Regno dei Borboni che ne impiantarono il vitigno portandolo da Ischia e in costiera Amalfitana e Sorrentina.

Grazie a una storia quasi trimillenaria e per la continuità di coltivazione il Biancolella è ormai considerato un vitigno autoctono tipico dell'isola d'Ischia e dei suoi terreni vulcanici. Va anche aggiunto che nel corso dei secoli ha assorbito, rispetto al vitigno coltivato in Grecia, nuove caratteristiche, date dal cosiddetto "terroir", cioè il terreno, il clima, le tecniche di coltivazione e vinificazione, con gli aggiustamenti portati via dai vignaioli del posto. Credo sia facile capire che il territorio ha grande influenza sul vino che si ottiene da un vitigno. Da un punto di vista geologico, infatti, a differenza dell'Eubea sua terra d'origine, Ischia è il risultato di numerose eruzioni vulcaniche, che si

sono succedute sul fondo del mare fin dai tempi più remoti. L'attività vulcanica più antica è stata di tipo esplosivo e ha lasciato sedimenti di ceneri e pomice a cui hanno fatto seguito colate di lava e altri eventi. Successivamente, l'esplosione più importante è stata quella di Tufo Verde, che ha dato vita al Monte Epomeo e determinato la composizione dei terreni dell'isola. L'attività vulcanica è poi continuata nel corso dei millenni, fino all'ultima eruzione del 1302. Tutte queste eruzioni hanno dato al terreno una caratteristica composizione minerale che si trasmette poi al vino prodotto, che risulta sapido, con un forte sentore minerale, legato quindi al territorio.



Chi ha visitato l'isola è sempre rimasto affascinato dai piccoli appezzamenti vitati ricavato nei pendii scoscesi e isolati, a volte difficilmente raggiungibili e ci sono addirittura arditi terrazzamenti, strappati al cielo e al mare e inondati dal sole.

Pochi filari, tra muretti a secco, coltivati su ripide pendenze di pomice bianca e tufi verdi. Intorno, il blu profondo del mare, che incornicia gli sbalzi geometrici e irregolari delle vigne.

Il vino

Il Biancolella, chiamato sul posto anche Jancolella e Janculella, esprime al meglio le sue interessanti caratteristiche in presenza di climi caldi e ventilati. Le escursioni termiche dell'isola, con i vigneti coltivati fino a 500 metri sul livello del mare, aiutano a sviluppare il corredo aromatico. Gli acini hanno colore verde paglierino e buccia sottile

coperta da un'abbondante pruina. Il vino ha un colore giallo paglierino, un piacevole profumo fruttato e mediterraneo, con note agrumate, frutta a polpa gialla, mandorla e delicate sfumature speziate e possiede una buona freschezza con una vena di sapidità minerale. Il Biancolella si abbina molto bene con la cucina di mare, è perfetta con frutti di mare, crostacei, alici e pesci anche di una certa importanza. In terraferma trova un interessante abbinamento territoriale con la mozzarella. Raffaele Esposito non poteva dunque scegliere vino migliore per il pranzo a base di pizza offerto alla regina d'Italia nella reggia di Capodimonte in quel lontano giugno 1889.



Per fare un'ottima pizza, ci vuole un'ottima mozzarella

che conservi tutte le caratteristiche di un prodotto ormai considerato l'orgoglio della campania: la mozzarella.



CATALOGO PDF

**Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.**



- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com

L'oro a Napoli è nero: parliamo del caffè

La pianta, originaria dell'Etiopia, si è diffusa prima in Arabia e poi in Turchia. Ma fu una città europea, Vienna, ad apprezzare questa bevanda dal colore nero tanto da dedicarle alla fine del XVII secolo i Kaffeehaus (i raffinati caffè viennesi). Nella città partenopea il caffè si diffuse grazie a Maria Carolina D'Asburgo, figlia di Maria Teresa, che sposò re Ferdinando IV di Borbone nel 1768. La giovanissima regina volle introdurre a corte usi e costumi viennesi esaltando l'uso del caffè. La bevanda, portata dai mercanti veneziani, era già conosciuta da tempo a Napoli, ma a causa del suo colore nero si pensava portasse male, per questo motivo non si diffuse. Si racconta che nel 1771, nella Reggia di Caserta, fu organizzato un ballo dove il caffè venne servito da quelli che, probabilmente, furono i primi baristi, vestiti con giubba e cappellino bianco: nacque il primo Caffè del Regno di Napoli. Insieme a questa bevanda dal colore nero, Maria Carolina portò nella città partenopea anche il kipferl (il cornetto): la fortunata accoppiata caffè-croissant le fu consigliata dalla sorella Maria Antonietta di Francia. Da questo momento fu Napoli ad eccellere nella preparazione del caffè grazie all'utilizzo di una particolare tostatura dei chicchi che conferiva alla bevanda un gusto ricco. Tale tostatura particolare, dopo qualche giorno di riposo, esalta, infatti, gli oli essenziali e

contribuisce ad una migliore estrazione degli aromi. Successivamente arrivò, nelle case dei napoletani, la cocumella (la caffettiera napoletana inventata dal francese Morize nel 1819), che introdusse la bevanda anche nella cultura popolare. La cocumella alternava il metodo di preparazione per decozione (bollitura) alla turca al metodo di infusione alla veneziana, con un sistema a doppio filtro. Nel 1900, poi, si passò all'adozione della "macchina per espresso", molto difficile da maneggiare, ma i napoletani ne divennero subito abili maestri: nacque, così, l'espresso napoletano. Con il tempo i kaffeaus di Napoli divennero centri culturali di rilievo per gli intellettuali e raggiunsero la massima diffusione nel 1800, secolo che vide l'apertura di numerosissimi bar lungo via Toledo (una delle più conosciute strade storiche del cuore della città).

La parola caffè deriva dall'arabo qahwa, poi divenuto kahve in Turchia, terra dalla quale è arrivato poi in Europa.



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista



Agli inizi dell' 800 i vicoli di Napoli si arricchirono delle grida dei caffettieri ambulanti che percorrevano la città in lungo ed in largo muniti di un recipiente di caffè ed uno di latte, e di un cesto con tazze e zucchero, per offrire una colazione veloce ai napoletani più affrettati. Oggi quei carrettini ambulanti non ci sono più, ma il caffè, come due secoli fa, rimane un rito "sacro" per tutti i napoletani. Il caffè a Napoli rappresenta un vero e proprio culto. Per apprezzare il suo gusto, il profumo intenso e l'aspetto cremoso va bevuto rigorosamente in una tazzina di ceramica bianca, spessa e calda. A Napoli, dunque, il caffè non è una semplice bevanda da prendere dopo i pasti, di primo mattino per darsi la carica, o per fare due chiacchiere in compagnia. No, il caffè a Napoli rappresenta un vero rituale, il profumo di casa, un conciliatore, una boccata d'aria, ciò che non può mai mancare nella credenza. Rifiutare un caffè offerto in una casa napoletana è quasi un'offesa perché per il napoletano offrirlo agli ospiti è un grande segno di cortesia ed invece, chi è di passaggio in città non può fare a meno

di fermarsi per "na tazzulella 'e caffè" come cantava il grande Pino Daniele. Poi, attorno al caffè, a Napoli, ruotano diversi riti/aneddoti. Ad esempio è di regola bere il caffè con le "5 C" iniziali della frase "Comme Ca..o Coce Chistu Caffé". Invece, scalda più il cuore che il palato la ritualità del caffè pagato, una volta molto più frequente, secondo il quale sia tradizione locale pagare un caffè non ancora consumato a beneficio di chi non se lo possa permettere. Come spesso accade nel linguaggio partenopeo, oggetti e stati fisici finiscono per assumere un significato immateriale. "Prendiamoci un caffè" è un modo di dire vediamoci, stiamo un po' di tempo insieme. "Dobbiamo prenderci un caffè" significa, invece, che c'è qualcosa da discutere, da chiarire, da mettere a fuoco. "Ci vorrebbe un bel caffè" indica la necessità di staccare da qualcosa di impegnativo, concedersi una pausa dal lavoro. Il caffè è anche il primo approccio per qualsiasi tipo di relazione, i primi momenti in cui ci si studia, si scambiano opinioni, ci si svela l'un l'altro. Non a caso potrete sentirvi dire: "Io con quello neanche un caffè mi prenderei", oppure, "Mai più neanche un caffè". Un'altra grande differenza tra Napoli ed il resto d'Italia è che vi servono sempre anche l'acqua, in genere gassata. Anche questo è automatico, scontato, non dovete chiederla mai, anche se siete nel bar più affollato di Napoli all'ora di punta. L'acqua ha due funzioni e va bevuta prima del caffè: la prima è quella di gusto, ripulisce la bocca e la prepara.



LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

La seconda è di natura salutare, perché diluire il caffè è sempre una buona abitudine per tutto l'apparato digerente. Anche questa consuetudine è molto difficile da trovare fuori Napoli e in alcune zone del Nord fanno addirittura pagare il mezzo bicchiere.

Descrizione e varietà del caffè

La pianta del caffè è un albero sempreverde appartenente alla famiglia delle Rubiacee. Può raggiungere i 12 metri in altezza ma viene mantenuta più bassa (circa 3 metri) per facilitare la raccolta delle drupe. Le varietà di caffè esistenti sono circa 60 ma solo 25 producono frutti con un valore commerciale.

Tra questi sono 4 i tipi di caffè utilizzati per preparare la bevanda:

1. la Coffea arabica L.,

varietà più conosciuta (rappresenta i $\frac{1}{4}$ della produzione mondiale) è semplicemente denominata Arabica, tra cui la più rinomata è la Moka. Originaria della penisola arabica, tale varietà è coltivata oggi sia nei luoghi di origine sia in altri paesi del Centro e Sud America su terreni di montagna ricchi di minerali (più alta è la quota, migliori saranno le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato);

2. la Coffea canephora

Pierre ex Froehner, denominata Robusta, una varietà di caffè molto diffusa perché la pianta, come dice il suo nome, resiste molto bene alle malattie e può essere coltivata anche in pianura. È originaria del Congo ma oggi è coltivata in diversi paesi;

3. la Liberica,

coltivata soprattutto in Liberia e in Costa d'Avorio. I semi sono grandi e resistenti ai parassiti. La sua qualità è inferiore a quella dell'Arabica e della Robusta, anche se i chicchi sono molto profumati;

4. l'Excelsa,

cresce ovunque ed è molto resistente, fornisce una resa elevata e ha un gusto simile a quello dell'Arabica.



Continua nel prossimo numero...

www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano

Cioccolato, Frutti Rossi, *Kirsch* Un gioiello dolciario di Alberto Tonizzo

Nel numero precedente, questa rivista ha presentato il dolce proposto da un grande pasticcere veneto, **Denis Dianin**, come ha presentato il mese prima uno dei grandi maestri italiani **Leonardo Di Carlo**, ideatore e conduttore di una scuola che richiama allievi dall'Italia e dall'estero. Queste presentazioni hanno uno scopo ben preciso, dal momento che il numero delle pizzerie che sono anche ristorante sono in costante aumento e lo scopo è quello di indicare possibili strade da percorrere per migliorare anche questo aspetto, cioè il dessert, dove accanto ad una ottima pizza, è possibile gustare anche dei buoni piatti

preparati dalla cucina, dall'antipasto al dolce. In questo mese abbiamo chiesto ad un chef di grande cultura professionale e consolidato prestigio, di suggerire ai nostri lettori un'idea di dessert per ristorante che poi ciascuno chef potrà adattare o sviluppare nel proprio locale secondo capacità e competenze. Lo chef, autore del dessert che presentiamo in questo mese, è **Alberto Tonizzo**, titolare dell'ottimo ristorante stellato **Al Ferarut** che si trova a **Rivignano (Udine)**, apprezzato membro dell'Associazione "**Juvenes Restaurateurs d'Europe**" e socio de "**Le Soste**" che è il più prestigioso gruppo di ristoranti italiani.





Ci siamo rivolti a lui perché altre volte ci ha generosamente regalato le sue ricette, ma soprattutto perché è uno dei grandi chef e pasticceri del Nordest.

La proposta che fa nella sua ricetta, completabile secondo il piacere personale anche con gocce di liquore, è tutta giocata sul cioccolato, cui abbina una pallina di gelato al lampone. Come si può capire dalla ricetta, la qualità e la sostanza ci sono tutte e, guardando la foto si capisce che c'è anche la forma, un'immagine bella e attraente che affascina il cliente cui viene servito questo dolce.

È parso poi interessante rendere famigliare il suggerimento di **Alberto Tonizzo** presentandolo in foto assieme alla sua sposa, **Anna Maria**, aggiungendo uno scorcio della sua sala ristorante.

Quando si può servire un dolce simile in ristorante? abbiamo chiesto allo chef-pasticcere.

“A mio avviso sempre, dipende comunque da quello che il cliente ha mangiato prima, ma il cioccolato realizzato in questo caso con fondente di alta qualità, unito a un gelato alla frutta, è quanto di meglio ci possa essere per soddisfare il palato e rinfrescarlo col gelato. In questa preparazione è importante la forma che si dà al cioccolato: dapprima si prepara la ganache e poi si lascia che si consolidi e le si dà la forma come indicato. E la forma può essere anche diversa dalla mia”.

È vero, e Tonizzo ce lo predica meglio e ne riassumiamo le indicazioni. In pasticceria ci sono alcune regole fondamentali da seguire: la prima è quella di impiegare esclusivamente prodotti di base di alta qualità e ben conosciuti nelle loro caratteristiche; quindi, poiché la pasticceria è anche una scienza, occorre essere assolutamente precisi. Se si esegue una ricetta già codificata occorre impiegare con precisione le quantità delle materie prime e seguire i tempi di esecuzione come indicati. Terza regola: siccome la pasticceria è anche arte, ci vuole una seria e non astrusa capacità inventiva, al fine di rendere proprio e, quindi, firmarlo, almeno virtualmente, il dolce che si prepara.

SOLO
PER PIZZERIE



CORE & PIZZA

IL TRONCHETTO DI FAGGIO
CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza
sono tutti certificati per la cottura di alimenti



CORE & PIZZA
CLASSICO

Il vero tronchetto di faggio



CORE & PIZZA turbo
CON IL FORO

Più durata, più calore, più brace



PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Forno
CARBON-TAX
conforme
H.A.C.C.P.
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente
al tuo locale, contattaci.



www.coreepizza.it

Tel. 0544 553153 - 335 5344124

Famiglia srl - Ravenna ITALIA
commerciale@famiasrl.com

CECCATO
CONCESSIONARI



Per la ganache al cioccolato:

220 g di panna, 120 g di latte, 50 g di glucosio, 145 g di cioccolato 72%, 30 g di cacao, 15 g di latte in polvere, 30 g di burro di cacao, 2,2 g di gelatina.

Assembla i liquidi agli zuccheri e alle polveri, tempera il cioccolato a parte e versalo delicatamente sul composto creando una emulsione stabile, lascia contrarre per almeno 8 ore, poni in Sac à poche pronto per l'utilizzo.

Per le forme in cioccolato:

cioccolato 55%

Ottieni le forme che desideri con dei fogli di acetato dopo aver precristallizzato il cioccolato.



Per il gelato al lampone:

450 g di lamponi e fragole, 120 g di zucchero, 40 g di glucosio, 250 ml di panna, mezzo limone.

Monda le fragole e i lamponi. Fa cuocere zucchero, glucosio e panna. Riempi il bicchiere Pacojet, aggiungi la frutta fresca e lascia raffreddare.

Aggiungi il succo di mezzo limone e metti a surgelare per una notte. Pacossa al momento dell'utilizzo.

Per la gelatina ai frutti rossi:

300 g di di frutti rossi, 4 g di agar agar.

Attiva il gel mediante bollitura, lascia gelificare e monta in frullatore e poni nel Sac à poche.

Per la composizione finale:

come da foto, ma anche come più ti piace.



RISTORAZIONE, GELATERIA, PANETTERIA,
PASTICCERIA, BAR, BEVERAGE

RHS

2018

RISTORA HOTEL SICILIA



15
edizione



**10-13
novembre 2018**

Centro Fieristico Etna

Centro Comm. Ingrosso pad. C1 - Catania

www.ristorahotelsicilia.com



Organizzazione:

Expò Mediterraneo - Sistema Confcommercio Catania
Via Mandrà, 8 - 95124 Catania
Tel. +39 095 7310711 Int.4 - Fax +39 095 351253
info@expomediterraneo.it

il Limoncello, eccellenza campana

Caterina Vianello

*L'Italia è la patria del bello e del buono e
le migliori energie vanno profuse per difendere,
esaltare e promuovere nel mondo i nostri
straordinari gioielli agroalimentari*

Un colore che rimanda immediatamente al sole, un profumo e un aroma intensissimi e un sapore che, inizialmente dolce, conquista il palato con una sferzata finale. Il limoncello è uno dei liquori più amati, simbolo di una regione e prodotto imitativissimo sia entro i confini nazionali che all'estero.

Se gli ingredienti necessari alla sua preparazione sono soltanto quattro e se l'esecuzione della ricetta è semplice, più complicato è definirne le origini e la paternità. Sono tre, infatti, i luoghi che in un raggio di pochi chilometri se la contendono: Sorrento, Amalfi, Capri. Il limoncello di Sorrento è quello a marchio Igp: la tradizione vuole che agli inizi del '900 fosse offerto dalle grandi famiglie sorrentine agli ospiti

illustri. Secondo quanto prevede il disciplinare deve essere preparato con soli quattro ingredienti: scorze di limone di Sorrento Igp (servono almeno 250 grammi di limoni interi per ogni litro di alcol) da cui si ricava l'infuso, zucchero, acqua decalcificata e alcol idrato. Prodotto solo nei comuni del territorio che va da Vico Equense a Massa Lubrense e nell'isola di Capri, è indissolubilmente legato al limone, simbolo della costiera e assoluto protagonista della bontà. Si utilizza quello di Massa Lubrense, dalla forma ovale, buccia liscia, molto succoso o quello di Sorrento, forma ellittica e simmetrica, dimensioni medio-grosse, un colore giallo citrino, ed una buccia spessa cui spetta il compito di cedere pian piano la ricchezza racchiusa negli olii essenziali allo sciroppo e all'alcol.



ORDINI ASPORTO E DOMICILIO

STRAORDINARIA CRESCITA DELLE VENDITE ON LINE !

APP MOBILE - ECOMMERCE INTEGRATI IN TEMPO REALE AL GESTIONALE DI CASSA.



LIRA dal 1971
ristoparma
Innovazione che piace

La gestione della comanda asporto e domicilio integrata con App Mobile per la ricezione degli ordini on line.

Permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.

Il principali vantaggi di questa integrazione sono:

- La riduzione dei tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da internet.
- L'automatica proposta al cliente degli orari di ritiro e consegna in base alla capacità di produzione del locale.
- Evitare le attese telefoniche
- Evitare errori di incomprensione e contestazioni con la clientela.
- Fidelizzare il cliente.
- Guadagnare tempo e nuovi clienti.



Chiama ora!

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!

Scrivici

info@ristoparma.it



www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html

LIRA dal 1971
ristoparma
Innovazione che piace



*il termine con cui lo chiamavano era "limonillo"
e diventò ben presto un appuntamento quotidiano*

Lavati in acqua calda e spazzolati per ripulirli da eventuali residui di insetticidi, i frutti vanno sbucciati e i pezzi di scorza immersi in alcol per circa 15 giorni (ma si arriva anche ad un mese). Le bucce rilasceranno lentamente aroma e colore all'alcol, pronto per accogliere lo sciroppo di acqua e zucchero, che deve riposare per un altro mese abbondante (anche due), al termine del quale l'infuso va filtrato nelle bottiglie, scartando le bucce.



Messo in freezer, la tradizione vuole che vada servito freddo, in piccoli bicchierini, che al contatto con il calore della mano permetteranno agli aromi del limone di affiorare e conquistare pian piano il palato. Liquore conviviale, rito sociale cui spetta il compito di chiudere il pasto, a Capri, altro luogo che ne vanta la paternità, ai primi del Novecento, era sinonimo di relazioni sociali d'alto rango. Vincenza Canale, proprietaria della pensione Mariantonia ad Anacapri, nei primi anni dell'Ottocento comincia a offrire ai suoi ospiti il liquore (il termine con cui lo chiamavano era "limonillo"), che diventa ben presto protagonista di un appuntamento quotidiano, al tramonto, come a chiudere la giornata con eleganza e gusto. Nel 1988 i discendenti di Vincenza, che oggi continuano a produrre il limoncello seguendo l'antica ricetta, registrano per primi il marchio Limoncello di Capri, determinando così la diffusione del liquore ben oltre i confini dell'isola. Simbolo di mondanità, in realtà la tradizione, o forse dovremmo parlare di leggenda, vuole che abbia natali popolari e umili, e religiosi. I pescatori lo bevevano per riscaldarsi prima di prendere il largo al mattino presto, mentre ai monaci - in particolare quelli della Certosa di San Giacomo a Capri - che lo apprezzavano particolarmente, va il merito di averne favorito l'espansione.

**TUTTE LE GRANDI RICETTE
HANNO UN SEGRETO.**



**QUELLO DELLA PIZZA NAPOLETANA SI CHIAMA LUCIA,
UNA MISCELA DI FARINE, QUALITÀ MOLINO NALDONI,
PER IMPASTI MORBIDI E BEN LAVORABILI,
IDEALE PER LA MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE.**

PER LA VERA PIZZA NAPOLETANA

www.molinonaldoni.it



Scegliendo quello originale, data la bontà, il consiglio è quello di non limitarsi a consumarlo, ghiacciato solo a conclusione di un pasto, ma di farne emergere le qualità dissetanti miscelandolo con acqua tonica o di farne un long drink assieme a Champagne o Prosecco. Ottimo accostato a gelati e frutta, entra a pieno titolo anche nella preparazione di dolci e dessert.

Se avete in programma un viaggio in costiera, ecco infine qualche indirizzo utile per assaggiare il limoncello originale.



LIMONCELLO DI CAPRI

È l'azienda dei discendenti di Vincenza Canale. Nel 2016 è stata inaugurata la nuova sede, a Meta, sull'unica via d'accesso alla Penisola Sorrentina e in posizione panoramica sul Golfo di Sorrento. In azienda è possibile osservare tutte le fasi produttive del liquore, che resta il prodotto di punta.

*fatene emergere le qualità dissetanti
miscelandolo con acqua tonica o come long drink
assieme a Champagne o Prosecco*

LIQUORIFICIO CARLO MANSI

Fondato nel 1991 da Carlo Mansi, gelatiere, il liquorificio ha sede nel pieno centro di Minori. La gestione è familiare e ogni anno vengono prodotte solo mille bottiglie, numerate ed etichettate singolarmente con la Carta a mano di Amalfi.

AZIENDA AGRICOLA IL CONVENTO

Situata a Massa Lubrense, è l'azienda della famiglia Pollio - coltivatori da tre generazioni. Da assaggiare il babà al Limoncello, vanto aziendale.

Il vero Scugnizzo non va mai in vacanza.

Estate. Per tutti è sinonimo di vacanza, di viaggi, di un relax desiderato a lungo,
per i buongustai è la possibilità di provare nuovi sapori in località magiche.

Ma i pizzaiuoli, soprattutto d'estate, non conoscono sosta.

Noi di Scugnizzonapoletano® passeremo l'estate accanto a loro, senza fermarci mai.

Inarrestabili, indistruttibili, pizza dopo pizza, fino all'alba del nuovo giorno.



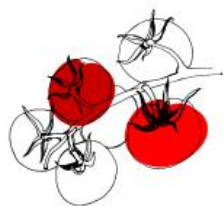
Scugnizzonapoletano®

Il primo forno a legna senza legna

Per acquistare:

info@scugnizzonapoletano.eu

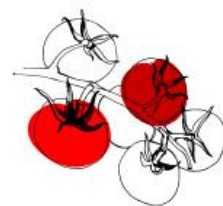
www.scugnizzonapoletano.eu



NAPOLI PIZZA VILLAGE

— 2018 —

tutte le novità



a cura della redazione

Il vincitore del trofeo Caputo è Antonio Mazzaro

Lo scorso giugno si è tenuto a Napoli, nella cornice ormai familiare del Lungo Mare Caracciolo, l'edizione 2018 del Napoli Pizza Village, l'happening dedicato alla pizza, alla sua storia e ai pizzaioli. Più di un milione di visitatori ha affollato i punti di ristoro offerti dalle 50 tra le migliori pizzerie napoletane che dal 1 al 10 giugno hanno sfornato più di 200mila pizze. Tante le attività correlate a questo importante evento: show, approfondimenti, convegni sulla pizza, e l'immancabile Trofeo Caputo che anche quest'anno ha regalato tante emozioni ai numerosi pizzaioli iscritti.

Uno degli spunti più interessanti offerti in occasione della kermesse napoletana è stata sicuramente la "pizza Pascalina" un progetto dell'Istituto dei Tumori di Napoli Fondazione Pascale che mira alla diffusione di un comportamento sano e attento ad una corretta alimentazione e presentato in occasione di Napoli Pizza Village. La Pizza Pascalina - grazie ai suoi ingredienti - può essere consumata come pasto principale anche due volte a settimana ed è stata inserita nella Piramide Alimentare Pascaliana come elemento consigliato, applicando i principi della dieta mediterranea e attenendosi anche alle linee guida contro i tumori della

World Cancer Research Fund e sulle evidenze scientifiche più recenti su dieta e prevenzione dei tumori. Farina di frumento tipo 1 (160g), friarielli campani/cime di rapa (120g), pomodorini di Corbara o San Marzano (120g), olive di Caiazzo (30g), noci (20g) ed olio extra vergine d'oliva del Cilento (30g), aglio e peperoncino, sono i singoli ingredienti della ricetta di questo piatto "preventivo".

A vincere l'edizione 2018 del Trofeo Caputo è il pizzaiolo portoghese ma di origine casertana, Antonio Mezzero, che dopo aver superato i numerosi concorrenti si aggiudicato il prestigioso titolo della

competizione che da 17 anni si svolge nella città partenopea. Mezzero, trasferitosi in Portogallo a 25 anni, apre una piccola pizzeria a Porto, con soli 12 posti a sedere e si fa subito conoscere per la sua passione e professionalità, nel 2016 fonda la nazionale portoghese dei pizzaioli e nel 2017 cambia il nome del suo ristorante che diventa Pizzeria Antonio Mezzero - Passione, Arte e qualità. La competizione, organizzata e sponsorizzata da Mulino Caputo premia in totale nove categorie, di seguito i vincitori delle altre specialità:

Pizza fritta: Raffaele Giustiani

Pizza Classica: Crescenzo Capuozzo (punti 2050)

Pizza di stagione: Ciro Magnetti (2240)

Pizza in teglia: Denis Job (2230)

Pizza metro/pala: Claudio Bono (2150)

Pizza senza glutine: Attilio Albachiara (2402)

Pizzaiolo juniores: Carmine Argenziano

Abilità:

Pizza più larga: Saverio Labate

Pizza più veloce: Said Vidal

Freestyle: Giorgio Nazir



Super Novità 2018

*Frittelle
con Salmone*



Attesa stuzzicante...

www.risposurgelati.it



è sfoglia su **calamèo**
il **ricettario Rispo**





Il passaggio dalla schiacciata alla pizza

Un'evoluzione che ha richiesto
due secoli

di Giampiero Rorato

20



Nei mesi scorsi ci siamo soffermati a lungo a indagare su quello che stava succedendo a Napoli tra Sette e Ottocento, vale a dire nel periodo nel quale la vecchia tradizionale schiacciata s'alternava tra una preparazione dolce e una salata, entrambi semplicissimi, da mangiare per strada.

Ma torniamo un attimo alla schiacciata di antichissima storia e al "Moretum", di cui abbiamo scritto in passato, opera attribuita al grande poeta latino Publio Virgilio Marone (70-19 a.C.), l'autore dell'Eneide. In quelle sue pagine si legge

di un contadino che macina dei chicchi di grano, setaccia la farina ottenuta, la impasta con acqua, erbe aromatiche e sale e dopo aver lavorato a lungo con le mani, forma una focaccia rotonda, la schiaccia bene perché diventi sottile e la mette a cuocere sul focolare al calore della brace ricoperte di cenere. In altra occasione, quel contadino pesta nel mortaio menta, ruta, coriandolo, semi di finocchio, pepe, vi aggiunge del formaggio fresco, miele e "garum" e stende il tutto su un sottile disco di pasta, quella stessa impiegata per fare il pane e la mette a cuocere nel forno.

Ventidue
Tovagliato Monouso

NAPKO®

prati**KO**
economi**KO**
ecologi**KO**
winnerfor**KO**



Prepara la tua tavola con NAPKO!

Devi solo inserire le posate, al resto ci pensiamo noi!
La qualità tessile del tovagliolo è protetta dalla confezione trasparente in PLA
biodegradabile, personalizzabile con il vostro logo!

Ventidue S.r.l

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 Bovolenta (PD) ITALY - Tel. +39 049 5855295
info@ventiduegroup.com - www.ventiduegroup.com



La pizza Mastunicola

Dall'Antica Roma a Napoli

Ora, quel disco di pasta raccontato da Virgilio – identica forma e identico impasto – è rimasto inalterato nel corso dei secoli, perché facile da preparare e, farcito “con quel che veniva in testa” (come scriveva Emmanuele Rocco, ricordato nel capitolo precedente), era il cibo usuale del popolo napoletano. Probabilmente non veniva impiegato l'olio d'oliva, ma si condivideva quel disco di pane con lo strutto e lo insaporiva con sale grosso, mettendoci magari, quando era disponibile, dei pezzetti di formaggio fresco e delle erbe aromatiche, in particolare basilico. Fu nel corso del '600 che questa preparazione s'impose sulle altre, perché, grazie alle foglie di basilico, risultava più profumata e gradevole rispetto alle altre schiacciate e proprio perché era la schiacciata più diffusa venne poi considerata la “madre” delle pizze moderne.

L'evoluzione

Non è stato facile ottenere la pizza *Mastunicola*, c'è voluto del tempo per trovare i giusti equilibri e un piatto che piacesse davvero al popolo napoletano e questa “pizza” – ora possiamo iniziare a chiamare così l'evoluzione della tradizionale schiacciata – rappresenta davvero l'inizio dei tempi nuovi. Già il basilico, entrato nella prima volta a profumare la schiacciata, è un ingrediente che rimarrà poi per sempre, mentre lo strutto sarà poi, pian piano, sostituito dall'olio d'oliva. Dalla *Mastunicola* ad altre “pizze” simili il passo è stato breve – anche se ha richiesto decenni – ed ecco allora apparire la “pizza alla cecinelli”, vale a dire con sopra il disco di pasta della minutaglia di pesce,

Questa pizza, come abbiamo avuto modo di ricordare tempo addietro, fu detta “*Mastunicola*” perché aveva il basilico che nel dialetto di Napoli è detto *vasunicola* e per oltre due secoli abbondanti fu la regina delle schiacciate napoletane, fino a quando furono introdotti la salsa di pomodoro, l'olio d'oliva e la mozzarella. Una vecchia ricetta, riesumata da attenti studiosi, ci dice che l'impasto era allora formato da 1 litro d'acqua, 3 g di lievito (in verità si usava allora la pasta acida o lievito madre) e 50 g di sale con 1,7 kg di farina. Tutti questi ingredienti venivano mescolati assieme fino a ottenere un impasto non appiccicoso, morbido ed elastico. L'antica tradizione vuole che

l'impasto venga fatto lievitare per le prime due ore in una madia di legno e, per altre 4-6 ore in una cassetta per alimenti, mantenendo la temperatura sui 25°C. Trascorso il tempo e arrivata l'ora di preparare la *Mastunicola*, si divide l'impasto in panetti, ciascuno dei quali viene steso pizzicandolo con i polpastrelli delle dita; poi si prende lo strutto e lo si pizzica spargendone poche ditate sul disco di pasta, si aggiungono le foglie di basilico e una spolverata di formaggio. Chi poteva vi cospargeva anche un pizzico di pene ben pestato. Poi veniva cotta e immediatamente servita ai passanti.



risultando in tal modo una particolarissima pizza marinara, anticipatrice delle più importanti “marinare” attuali. In questa nostra storia merita sottolineare che allora, tra Sei e Settecento, non compaiono né la mozzarella né il pomodoro, ingrediente quest'ultimo di cui abbiamo scritto nei due mesi precedenti. Questi due ingredienti, fondamentali nelle pizze moderne, a partire dalla metà dell'Ottocento, sono ancora di uso molto limitato, quasi fossero una specialità. La maggioranza della popolazione meridionale era ancora decisamente legata alla schiacciata tradizionale, quella confezionata con il solo impiego, oltre alla pasta di base, di grasso animale, sale grosso ed aglio.



FARINE BIOLOGICHE ITALIANE DELLE OASI RACHELLO

Ogni prodotto coltivato nelle Oasi Rachello,
è **100% ITALIANO, 100% TRACCIABILE**
e lavorato solo presso il **NOSTRO MOLINO.**

È proprio la possibilità di ricostruire la storia dei grani passo per passo che definisce l'origine italiana e la qualità delle nostre farine.

Ciascun cereale è coltivato nelle **Oasi Rachello, luoghi incontaminati** situati in aree geografiche distanti da industrie, discariche, autostrade o strade ad alto traffico.

Territori italiani "puri", in cui si pratica esclusivamente un'agricoltura **virtuosa, rispettosa e controllata** secondo i dettami di un nostro rigido disciplinare di coltivazione.

**SOLO
CON
NOI**

Coltivazioni in Oasi protette
Filiera tracciabile dal seme alla farina
Grano 100% italiano
Grani antichi
Bio e convenzionale

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

Il pranzo ai piedi delle piramidi

SECONDA PARTE

LE STRAORDINARIE RIVELAZIONI
DELLE TOMBE EGIZIE

di Stefano Buso

I discendenti di Narmer (il primo sovrano egizio e unificatore dei due Regni), oltre a pane e birra, consumavano carne, pesce, formaggi, latte di più animali, verdure, legumi e frutta e così anche i dignitari del regno. Anche il miele veniva prodotto in discreta quantità, sia trasparente che grezzo, poiché gli egizi conoscevano l'apicoltura. Le carni erano in genere di cacciagione, con animali attualmente impensabili da mettere in pentola, come leoni e gazzelle. Persino la selvaggina piumata era preda ambita dai cacciatori egiziani, includendo uccelli acquatici e

di palude oltre a varietà oramai estinte. I pennuti, una volta uccisi, venivano privati del piumaggio, puliti con cura, fatti a pezzi e messi sotto sale oppure essiccati. Era pure costume catturare stormi di oche selvatiche da allevare "all'ingrasso" per poi macellarle nei festeggiamenti in onore del faraone o di altre divinità. Immagini di questa singolare consuetudine sono state avvalorate da raffigurazioni rinvenute nelle tombe. Altre carni gradite erano quelle di capra e di maiale, mentre quella bovina, in quanto gli animali erano necessari nei campi.



Creiamo manufatti. Esattamente come voi.



Dal 1969 lavoriamo artigianalmente i materiali refrattari per creare forni che vi garantiscano un controllo perfetto del calore. Perché un buon pizzaiolo sa riconoscere la qualità di tutti gli ingredienti che usa e sa usarli in modo che le sue pizze non assomiglino a quelle di nessun altro.

PAVESI®
— Forni Modena —

www.pavesifornimodena.it | +39 059 574569

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



La pesca era una risorsa cospicua visto la vicinanza del fiume e del Mediterraneo. In ogni caso era il Nilo a fornire ampia quantità di pescato. Per quanto riguarda le spezie esse avevano largo impiego nell'Antico Egitto, quindi basilari per insaporire alimenti e bevaggi, o per confezionare pozioni e medicamenti. Le terre alluvionali – particolarmente fertili – oltre alla coltivazione di cereali rendevano possibile anche quella di legumi ed erbaggi, come ceci, lenticchie, piselli, fave, porri, cipolle, cetrioli e la sempreverde lattuga (ortaggio sacro a Min, la divinità della fer-

tilità e della riproduzione), come c'erano molti alberi da frutta, specialmente fichi, giuggiole, meloni, cocomeri melagrane e palme da datteri. Abbastanza singolare era la varietà di oli e grassi usati per condire i cibi. Essendo un habitat adatto alla coltivazione dell'ulivo per la bontà del clima, verrebbe da pensare che l'olio omonimo fosse quello prediletto ma non era così, poiché perlopiù erano impiegati quelli di sesamo e lino. Tutti questi oli avevano anche funzione curativa e di cosmesi, due opportunità considerate tutt'altro che frivole dagli abitanti della Valle del Nilo.



Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!

MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



 **omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIALA COTTURA E CONSERVAZIONE
DEI CIBI

Per la cottura, il consumo e la conservazione di tutto questo bendiddio servivano recipienti, cocci, vasellame e persino le foglie di papiro usate a mo' di stoviglia o per avvolgere il cibo da cuocere. Carne, pesce e naturalmente uova venivano cotte non in modo tanto diverso dal presente (quindi a mezzo bollitura, sulle braci o arrosto) anche se si prediligeva più il cibo "al naturale", non proprio crudo ma quasi. I pasti mutavano in relazione allo status, al prestigio delle famiglie e questo è un aspetto che accomuna tutte le civiltà della storia. Nelle dimore umili non c'erano chissà quali menu a disposizione, quantunque il boccone era garantito a tutti. Nelle magioni fastose la refezione avveniva in saloni eleganti, luminosi, ornati da finiture pregiate e ogni particolare era curato senza badare al risparmio. Le portate erano portate in tavola da servi ed ancelle, mentre l'atmosfera era allietata da musica e danzatrici. I commensali non usavano posate di alcun genere, ma solo le mani tra l'altro ben mondate in quanto l'igiene era una prerogativa sentita da questo popolo. I pasti principali erano tre per tutti: al levar del sole una prima colazione dove non mancavano verdura e frutta (specialmente i datteri di cui gli egizi erano golosi), quindi il pranzo di mezza giornata (più o meno a mattino inoltrato), ed infine quello "vespertino" - senz'altro il più importante, che grazie al clima favorevole avveniva

sovente all'aperto con preparazioni e ricette di carne, pesce, formaggi e alla fine la frutta. In tutti i convivi pane e birra erano immancabili, viceversa il vino era praticamente riservato ai ceti altri e per occasioni importanti.

Sembra dunque che quella egiziana sia stata un'alimentazione variata e abbondante visto le opportunità date dal territorio grazie alla produzione agricola, alla caccia e alla pesca, per cui il desinare non scarseggiava nemmeno nelle tavole della gente comune. Parecchi aspetti della vita degli antichi Egizi e della loro cucina non sono però ancora del tutto "limpidi" e si procede per tentativi e supposizioni. Va considerato che la storia di questa civiltà comprende un periodo di tempo enorme: dal periodo predinastico 4000 a.C. circa, sino a quello Tolemaico (332 a.C.) e, alla fine, ci fu la fase storica nella quale l'Egitto divenne provincia di Roma, fase per la quale non si hanno certezze sul tipo di alimentazione degli abitanti. Gli unici "media" dell'epoca, in pratica, le raffigurazioni, i dipinti e le cronache degli storici ci hanno fornito dati preziosi sul modo di cibarsi dei faraoni e dei loro sudditi; in tutti i casi c'è ancora molto da scoprire. Insomma, studi e scoperte beneficate dalle nuove tecnologie ci sveleranno altre minuzie e singolarità, offrendo così una visione più esaustiva su usanze, gusti e mode gastronomiche dell'Antico Egitto.



Chi cerca funghi... ...trova Nova

I funghi di bosco sono una risorsa preziosa e limitata, ad ogni stagione Nova seleziona i migliori tra i quali Porcini, Finferli e Chiodini. Dal bosco alla tavola, **ogni pizza diventa un capolavoro!**

Tutti i prodotti Nova sono senza glutine e senza allergeni.



COMPAR®



**Solo alta qualità
dal 1980**

NOVA FUNGHI S.r.l.
Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. 049.5747822 - Fax 049.9370002
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it



**Nova Academy
Supporto
e formazione
professionale**

PER UN'AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA.

LA PIZZA NAPOLETANA È UN BENE DEL NOSTRO PAESE. FRUTTO DI UNA STORIA DI SECOLI E DI UNA TRADIZIONE CHE IMPONE L'USO DI INGREDIENTI SEMPLICISSIMI E DI ALTISSIMA QUALITÀ.

LA NOSTRA FARINA ANIMA VERACE HA OTTENUTO IL "CERTIFICATO DI IDONEITÀ" QUALE FARINA RISPONDENTE AI PARAMETRI DI QUALITÀ E AI REQUISITI STABILITI DAL DISCIPLINARE UFFICIALE PER LA REALIZZAZIONE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA.

PROFUMO, GUSTO E CROCCANTEZZA REALMENTE VERACI.

www.molinodenti.it
shop.molinodenti.it

DENTI
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Anima Verace



PER UN'AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA.



1KG / 12.5KG / 25KG

cercasi/offresi

Pizzaioli:

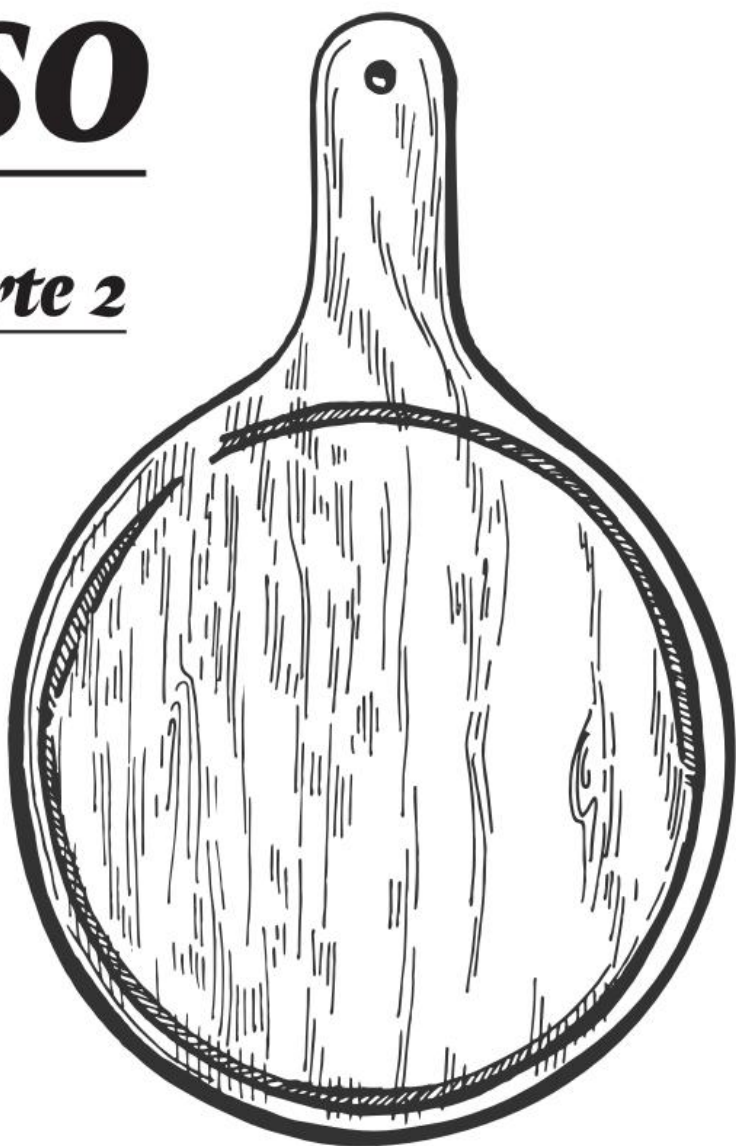
ISTRUZIONI **PER L'USO**

Parte 2

“Buongiorno: sto cercando un pizzaiolo. La prego mi aiuti.”

“Cerco urgentemente aiuto pizzaiolo con disponibilità immediata”

“Ciao, cerco lavoro come pizzaiolo: hai qualche opportunità da segnalarmi?”



SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

Alcune tra le numerose richieste che la redazione di Pizza e Pasta Italiana riceve quotidianamente: titolari di attività che faticano a trovare pizzaioli qualificati; pizzaioli che desiderano mettersi in gioco migliorando la propria condizione professionale/economica o che desiderano maturare un'esperienza all'estero. Ma quei pochi pizzaioli "liberi" sono difficili da trovare, soprattutto durante la stagione estiva..la domanda quindi sorge spontanea:

come reperirli? Nel mondo pizzeria come avviene l'incontro tra la domanda e l'offerta?

Analizziamo la situazione insieme.

Un'azienda del settore metalmeccanico che necessita di un operaio specializzato o di un progettista a chi si rivolge per inserire il profilo professionale desiderato? Il ristorante invece che cerca un pizzaiolo, quali azioni svolge per trovare la persona giusta? Il mondo della ristorazione segue le stesse regole quando si tratta di reclutare personale?

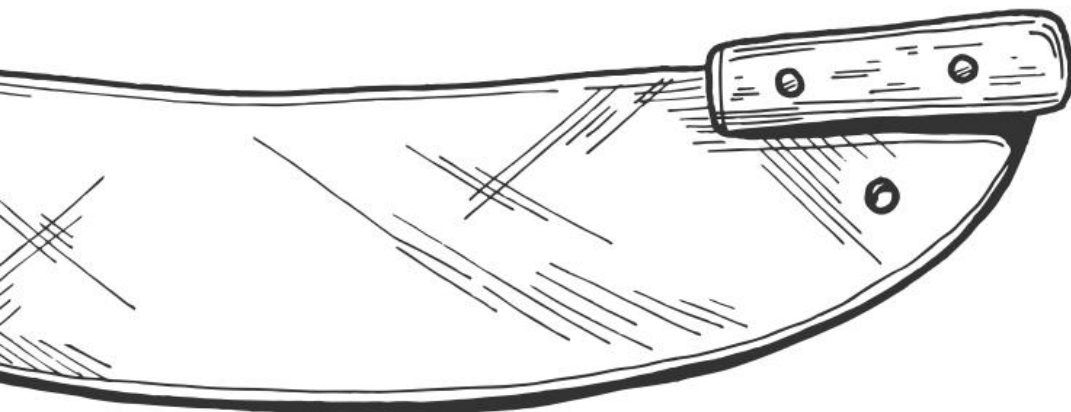
Alcuni esempi di canali utilizzati per il reclutamento di personale qualificato:

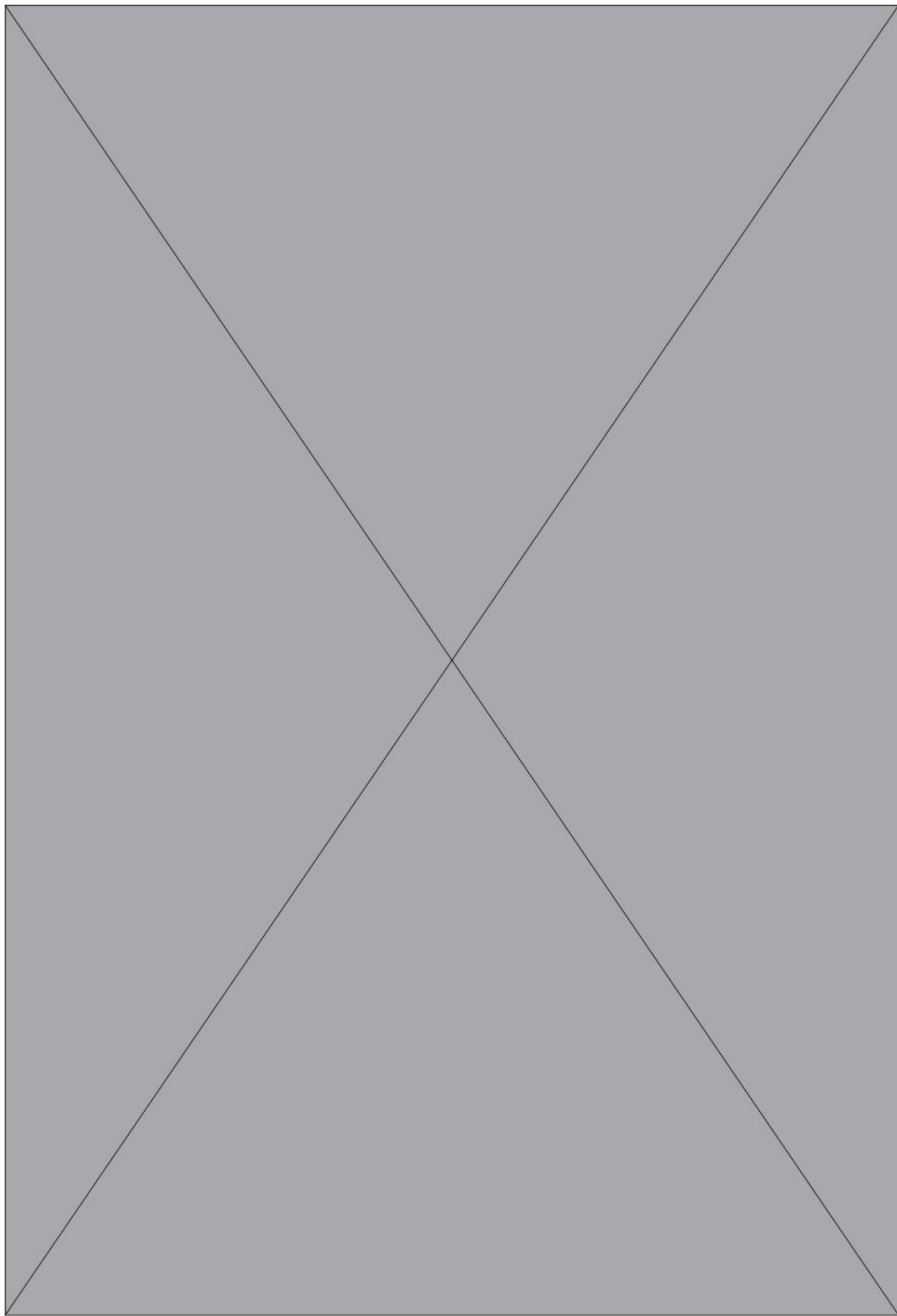
Annunci su portali web dedicati e social network

L'azienda cerca un determinato profilo professionale e predispose un annuncio ad hoc su portali a pagamento e/o gratuiti dedicati alla ricerca di personale. L'azienda può decidere poi di occuparsi personalmente della lettura dei curricula, delle telefonate ai candidati, dell'organizzazione dei colloqui di selezione, dei colloqui stessi oppure affidare il tutto a delle società specializzate nella ricerca e selezione del personale.

Società di selezione del personale e agenzie per il lavoro.

L'azienda affida la ricerca a chi lo fa per professione. Viene quindi facilitato l'incontro tra domanda di lavoro (le aziende) e offerta (i candidati) attraverso la presentazione tra le due parti, che avviene dopo un vero e proprio processo di selezione del personale. Quali sono i vantaggi in questo caso? Fare reclutamento da soli per un imprenditore significa impiegare giornate a leggere curricula, telefonare ai candidati e fare colloqui di selezione, il tutto mentre si deve portare avanti la propria attività, mentre in questo caso incarichiamo qualcuno che lo faccia al posto nostro.







Molte agenzie di recruiting utilizzano portali web dedicati per gestire le selezioni e i candidati che si iscrivono ai siti di ricerca di lavoro, possono così "intercettare" più aziende con un'unica iscrizione e candidarsi così alle offerte di loro interesse. Compito della società di selezione è poi scremare le liste di candidati tramite colloqui e presentare alle aziende solo la cosiddetta "short list", ovvero i candidati idonei alla posizione aziendale ricercata.

Le agenzie per il lavoro - ex "interinali" - invece assumono e somministrano i candidati: è un processo ed un servizio più veloce, generalmente utile per le aziende che devono far fronte ad un picco di lavoro e necessitano in tempo reale di personale specializzato.

La differenza tra le società di selezione e le agenzie per il lavoro in termini di servizi proposti è talvolta labile, vale a dire che non sempre è facile identificare il confine tra un servizio di intermediazione (le agenzie per il lavoro) ed una più complessa consulenza in tema di risorse umane. Non lo è invece per ciò che riguarda le assunzioni: i candidati possono essere assunti solamente dalle aziende e non dall'agenzia stessa, come invece succede per le agenzie di somministrazione (ex interinali).

Se utilizzare i canali sopracitati è prassi usuale per tutti i settori non operanti nel mondo Ristorazione, per il reperimento di professionisti che operano nel mondo dell'arte bianca non è così scontato. Come già spiegato nell'articolo precedente, il passaparola è a tutt'oggi uno degli strumenti più diffusi ed utilizzati, anche se osserviamo che si sta iniziando ad affidare l'incarico sempre più spesso ad agenzie specializzate. Notiamo infatti con sempre maggiore frequenza la presenza di annunci su portali ad hoc per la ricerca di pizzaioli rispetto agli anni passati.

Due infine sono i trend che riteniamo meritevoli di attenzione: la crescita di gruppi su social network che favoriscono l'incontro della domanda con l'offerta degli operatori del mondo della *Food Hospitality* e l'organizzazione di Job dating da parte di Gruppi operanti nel settore ristorazione. Obiettivo dei **Job Dating** è l'incontro con i candidati che corrispondono alle caratteristiche ricercate, nonché la raccolta dei curriculum vitae più interessanti. Generalmente essi si svolgono presso Scuole per pizzaioli o in occasione di eventi legati al mondo pizzeria: competizioni, fiere...



BORSE TERMICHE PROFESSIONALI PER PIZZA

PROVA L'INNOVATIVA
CHIUSURA MAGNETICA

FORO
ANTI-CONDENSA
REGOLABILE



MANICO
IN PELLE



TASCA
PORTA
COMANDE



FATTA A MANO
IN ITALIA



PIEDINI



MANTIENE IL CALORE
PER CIRCA UN'ORA



SFODERABILE
E LAVABILE

ACQUISTA SU:
www.maxboxpizza.it

TELEFONO: +39 3487820341

SEGUICI SU:  

Filata a vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it

Latteria Montanari Srl • Via Aquileia, 2 • 34070 Villesse (GO) • www.latteriamontanari.it

SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2018



PARMA

9-10-11 APRILE

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS



LOOK DEEPER

Parigi



**L'appuntamento mondiale
dell'innovazione alimentare**

21 - 25 OTTOBRE 2018

PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7.200 espositori

109 paesi rappresentati / **21 settori** merceologici

Oltre **2.500 prodotti** innovativi

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis    

Conception: bug

© Images by  www.stockfood.com

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Per ulteriori informazioni:

Saloni Internazionali Francesi S.r.l.

Tel.: 02/43 43 53 27

Fax : 02/46 99 745

e-mail : adelpriori@salonifrancesi.it

GRAN RISERVA,

L'UNICA FARINA CERTIFICATA CAMPI PROTETTI 100% ITALIANA



communicative.it



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 37675



- ✓ ZONA VOCATA ALLA COLTIVAZIONE DEL GRANO TENERO
- ✓ VARIETÀ DI GRANO SELEZIONATO
- ✓ MATERIA PRIMA DI QUALITÀ
- ✓ RESPONSABILITÀ ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE
- ✓ RIGIDO DISCIPLINARE DI COLTIVAZIONE E SOLO TRATTAMENTI CONTROLLATI
- ✓ FILIERA GARANTITA



GRIGIA



GIALLA



ARANCIONE



SENAPE



ROSSA



@molinipivetti



@molinipivetti

www.molinipivetti.it



Da ottobre riparte il Giropizza 2018!



Riparte l'edizione 2018 del Giropizza, dopo la pausa estiva e dopo il Campionato Mondiale della Pizza, la rivista Pizza e Pasta Italiana sarà presente a Padova e Catania per altre due tappe della gara di pizza itinerante più amata dai pizzaioli.

In occasione della fiera **Tecnobarefood** di Padova (dal 6 al 9 ottobre)

– il giorno **8 ottobre**

E dopo 10 anni il Giropizza ritorna in Sicilia, per la fiera Ristora Hotel Sicilia di Catania (10 - 13 novembre), la competizione si svolgerà **martedì 13 novembre**.

Per info e iscrizioni:

tel + 39 0421 83148

e mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it



Ritorna a Rimini il trofeo europeo di *Pizza senza Glutine*



Sono aperte le iscrizioni per l'edizione 2018 del trofeo europeo di Pizza senza Glutine, che si terrà presso la fiera di Rimini il prossimo 19 novembre.

Quest'anno, la manifestazione di Rimini ci sarà un'ampia parte dedicata all'alimentazione senza lattosio e la redazione di Pizza e Pasta Italiana, per sensibilizzare gli operatori del settore, **offrirà un premio speciale per la migliore pizza preparata senza glutine e senza lattosio.**

Per partecipare è consigliabile inviare una mail a redazione@pizzaepastaitaliana.it indicando nell'oggetto "Glutenfree Pizza Trophy 2018" oppure "Giropizza 2018", altrimenti è possibile chiamare il numero + 39 (0) 421 83148.

Le iscrizioni andranno avanti fino ad esaurimento dei posti disponibili.

LA FORZA DEL GERMOGLIO
DI RISO INTEGRALE ITALIANO

**MOZZA
RISELLA**

**Sei
veramente
sicuro di
accontentare
tutti?**

dal riso integrale germogliato
MOZZARISELLA:

100% vegetale, biologica, leggera,
senza lattosio, senza glutine!

Mozzarisella è disponibile
anche in confezioni da 1 kg (surgelata)
in scaglie, già pronta per l'utilizzo.

Un'alternativa alla normale
mozzarella, prodotta solo con ingredienti
naturali di primissima qualità
per una pizza gustosa e digeribile.



Per saperne di più:
mozzarisella.com





AREA SVILUPPO E
CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

15 - 16 ott.

PIZZA SENZA GLUTINE
CON FEDERICO DE SILVESTRI
E FRANCESCA LAGONIA

I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

www.scuolaitalianapizzaioli.it

SPONSOR TECNICI



CERTIFICATO N. IT11/0050

CAORLE

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 3 al 7 set.

dal 1 al 5 ott.

dal 12 al 16 nov.

dal 10 al 14 dic.

23 ott. PIZZA PALA

24 ott. PIZZA TEGLIA

25 ott. PANE IN PIZZERIA

info

0421.83.148

Responsabile
area tecnica



**GRAZIANO
BERTUZZO**

SEDE NAZIONALE

Master Istruttori PFC



**MAURO
PASINI**

**ANGELO
SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - OSTIA

ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 1 al 12 ott.

dal 5 al 11 nov.

info

06.56.99.232

347.49.68.426



Master
Istruttore
PFC

GIANLUCA PROCACCINI

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 3 al 7 set.

dal 5 al 9 nov.

dal 8 al 12 ott. (MARINA DI MASSA)

14 nov. PIZZA PALA

15 nov. PIZZA TEGLIA

info

0421.83.148

Master Istruttori PFC



SANDRO BATZELLA

ALESSANDRO GATTI

PINO FERRARO

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA

BRESCIA

MANTOVA

VERONA

PISTOIA

FIRENZE

TREVISO

PADOVA

ROMA



CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

141

📞 info 0421.83148

COMO

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 17 al 22 set.
dal 15 al 20 ott.
dal 19 al 24 nov.

📞 info

02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

PERUGIA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 3 al 14 set.
dal 8 al 19 ott.

📞 info

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

SALERNO

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 24 al 28 set.
dal 22 al 26 ott.
dal 19 al 23 nov.

📞 info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

RIMINI

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 8 al 12 ott.
dal 3 al 7 dic.

📞 info

0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

NORMA - LATINA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 3 al 14 set.
dal 8 al 19 ott.
dal 5 al 16 nov.

📞 info

0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

VERONA C/O ZANOLLI

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 1 al 5 ott.

📞 info

347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

GENOVA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 23 nov.
dal 10 al 14 dic.

📞 info

329.91.17.17.007



ROBERTO DE SANTIS

L'AQUILA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA
dal 24 al 28 set.

📞 info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

MANTOVA

📞 info

0376.655.737



IVAN SANFELICI

RAVENNA

📞 info

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

PARMA

📞 info

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA

📞 info

080.246.1249



ROSA CASULLI

LA SPEZIA

📞 info

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

TRIESTE

📞 info

339.73.61.243



MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA

📞 info

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

TERAMO

📞 info

339.68.15.179



FGIANNI POMPETTI

ROMA - NETTUNO

📞 info

06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

BELLUNO

📞 info

339.33.43.905



LUCA GACCIONE

PADOVA C/O SIRMAN

📞 info

0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

VERONA

Master Istruttori PFC

📞 info

347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

📞 info

347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



REMO TORTOLA

Canada

TORONTO

☎ info (0039) 0421.83.148

orocatering@gmail.com

GINO JASKULA

Francia

PARIGI

☎ info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

SZYMON WISNIEWSKY

Polonia

POZNAN

☎ info (0048) 885.101.141

www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

VLADIMIR DAVYDOV

Russia

MOSCA

☎ info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30

www.pmqrus.ru

LEO SPIZZIRRI

Usa

CHICAGO

☎ info (001) 630.395.9958

www.theculinaryacademy.com

VALERIO COMMAREZZO

CHAMONIX

☎ info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

**LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**

Cina

**PECHINO
JINAN
SHANGHAI**

☎ info (0086) 185.1860.5274

TONY GEMIGNANI

SAN FRANCISCO

☎ info (001) 510.786.7885

www.internationalschoolofpizza.com

**LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**

BRASILE

CURITIBA

☎ info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitalianapizzaioli.com.br

C/O LA BOTTEGA TOSCANA

Germania

FRANKFURT

☎ info (0039) 0421.83.148

www.toscanashop24.de

FRANCO CASANI

Belgio

CHARLEROI

☎ info (00324) 95.27.31.73

MARIANO DE GIACOMI

Australia

MELBOURNE

☎ info (0039) 0421.83.148

THEO KALOGERACOS

PERTH

☎ info (0039) 0421.83.148

IVAN ZECCA

MARGARETH RIVER

☎ info (0039) 0421.83.148

Maestrella

PIZZA CHEESE

UNA GAMMA UNICA
PER IL SUCCESSO DI
TUTTE LE VOSTRE
RICETTE



ELEVATO POTERE **filante**
CONSISTENZA **fondente**
UN SAPORE **lattico deciso**

Solo MAESTRELLA vi offre una gamma completa di mozzarelle e formaggi per pizza per tutti gli usi. Elevato potere filante, consistenza fondente, una ricetta per ogni tipo di forno, mix o mozzarella 100% latte: con MAESTRELLA potete scegliere tra ingredienti freschi, surgelati e IQF, per il sicuro successo delle vostre pizze o altre preparazioni gastronomiche.

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: www.maestrella.com



HAI UN NUOVO MESSAGGIO



Maestri pizzaioli campioni del mondo l'hanno scelto per la qualità della sua cottura. Grandi e rinomate catene di negozi per la sua bellezza. **E tu?**

Il forno elettrico STRATOS "OLD STYLE" è Industria 4.0.

Fascino dell'antico e tecnologia moderna, per una cottura della pizza come quella di una volta.

Stratos Old Style può beneficiare dell'iper ammortamento 250% perché è un forno Industria 4.0, grazie al sistema di interconnessione garantito creato da Polin.

Scopri di più su www.polin.it/iperammortamento

POLIN

PRIMO PRODUTTORE
ITALIANO DI FORNI
PER L'ARTE BIANCA